

# WASABI

© Les meilleurs restaurants japonais  
quartier par quartier

## PARIS

LES NOUVELLES BONNES ADRESSES  
DE LA CAPITALE

## CERAMIQUE

L'ART DE LA TABLE À LA JAPONAISE

## EUROPE

WEEK-END NIPPON À LUXEMBOURG

dossier

**RAMEN, UDON, SOBA**

**LE JAPON AL DENTE**

**SOLEIL LEVANT SUR LA GARONNE**

LE GUIDE DU BORDEAUX JAPONAIS







# NIPPON DASHI

BASE POUR BOUILLON JAPONAIS



日本だし  
NIPPON DASHI



L'ESSENCE MÊME DE LA CUISINE JAPONAISE

- Indispensable aux sauces et aux soupes, cette poudre à base de poissons entre dans l'élaboration de la plupart des plats
- Répondant aux critères de qualité et d'exigence des Japonais, son emballage hermétique est garant d'une excellente conservation



DISPONIBLE CHEZ FOODINDEX - TÉL. : 01 46 47 44 39 - FAX : 01 46 47 44 44





## Yoi o toshi wo !\*

**D**epuis le succès en France du film « Tampopo » de Juzo Itami, les *ramen* - restaurants de nouilles - ont peu à peu trouvé leur place, à Paris, entre sushi bars et yakitori. Aujourd'hui, on peut déguster non seulement d'excellents *ramen* mais également des *udon* et des *soba*.

Vous ne connaissez pas la différence entre les trois ? Lisez vite notre dossier, page 8, sur le Japon *al dente* et vous deviendrez incollable, sans jeu de mots, sur ces trois grandes familles de pâtes, les plus couramment consommées au Japon.

Dans ce numéro, nous poursuivons notre tour d'Europe des meilleurs restaurants japonais et vous emmenons cette fois au Luxembourg où le « Kamakura », sous la houlette de son propriétaire, Hajime Miyamae, propose une carte extrêmement originale tout en restant dans l'esprit de la grande cuisine de Kyoto. A découvrir lors d'un prochain week-end au Grand-Duché...

A moins que vous ne préfériez faire une escapade à Bordeaux où deux jeunes Français ayant vécu au Japon viennent d'inaugurer le Moshi moshi. Dans un cadre étonnant, le chef (japonais) n'hésite pas à marier les saveurs nipponnes (algues, poisson cru...) aux produits locaux comme le foie gras. Vos papilles ne vont pas en revenir !

Et si aucune de ces destinations ne vous tente dans un proche avenir, vous pourrez parfaitement satisfaire votre appétit de nouveauté à Paris où, en quelques mois, plusieurs adresses (p.7) se sont ajoutées à notre carnet déjà riche de plus de 300 établissements.

Nous vous rappelons que vous avez la possibilité de lire l'avis des lecteurs et de donner le vôtre sur tous les restaurants de notre liste en vous rendant sur notre site [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr). Vous pouvez même en ajouter de nouveaux...

Enfin, à l'approche des fêtes, vous aurez peut-être envie d'offrir, ou de vous offrir, un joli set de bols ou d'assiettes (p. 15) et de vous lancer vous-même dans la cuisine japonaise. Mariko Ueno, célèbre artiste culinaire, vous propose deux recettes extraites de son livre Wa-Fumi.

L'équipe de Wasabi adresse à tous ses lecteurs ses meilleurs vœux pour 2006.

\*Bonne année en japonais

■ PHOTO DE COUVERTURE : Jean-Paul Boyer pour Wasabi  
 ■ RÉDACTION : CATHERINE BELKHODJA, NICOLE LESEN, PATRICK MANASSON, LUCIE MOULIS, ELISABETH TAKEUCHI, MARIKO UENO, VINCENT TOLÉDANO.

■ CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON  
 ■ PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47  
 ■ IMPRESSION : QUÉBÉCOR

WASABI EST UNE PUBLICATION DE L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES,  
 40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47  
 MAIL : [info@wasabi.fr](mailto:info@wasabi.fr)  
 SITE INTERNET : [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr)

**P.4-9 WASACTU** nouveaux lieux,  
nouvelles tendances...

**P.10-15 WASADOSSIER**



**RAMEN, UDON, SOBA**

## Le Japon *al dente*

LES ITALIENS N'ONT PLUS LE MONOPOLE DES PÂTES. RAMEN, UDON ET SOBA REMPLACERONT-ILS UN JOUR LES SPAGHETTI BOLOGNAISE ?

**P.16**

**WASAPRATIQUE**

Les tsukemono



**P.17**

**WASARECETTES**

Mariko ueno

Cuisinière sans frontières  
 Entre Japon et France, Mariko Ueno a créé le Wa-fumi. Le meilleur des deux cultures.

**P.18**

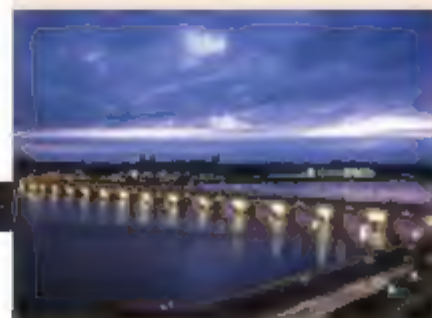
**WASADÉCO**

La politique des petits plats  
 Tout sur l'art de la table japonaise et en particulier sur les étonnantes poteries Raku.



**P.22**

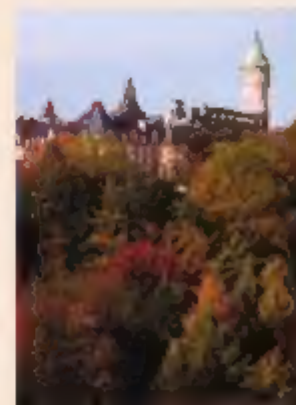
**BORDEAUX JAPONAIS**



**P.26**

**WEEK-END**

**NIPPON À LUXEMBOURG**



**P.30**

**CARNET D'ADRESSES**



# Pierre Gagnaire à Tokyo



APRÈS ALAIN DUCASSE, JOËL ROBUCHON ET MICHEL BRAS, C'EST AU TOUR DE PIERRE GAGNAIRE D'OUVRIER UN RESTAURANT AU JAPON. CELUI-CI A ÉTÉ INAUGURÉ EN PRÉSENCE DU MAÎTRE LE 29 NOVEMBRE DERNIER

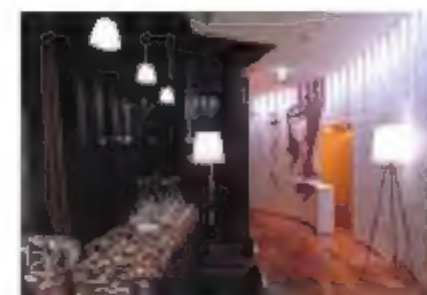
**S**ouvent sollicité pour ouvrir un restaurant à Tokyo, Pierre Gagnaire avait, jusqu'ici, toujours refusé. S'il a fini par accepter, c'est grâce à l'insistance de son ami, Hiroshi Nakagawa qui a non seulement déniché un lieu magnifique, entre l'immeuble Prada et celui de Cartier à Omote Sando, mais a en plus réuni les financements nécessaires en faisant appel à une dizaine d'amis, tous gastronomes. C'est aussi parce qu'il a pu confier les rênes du restaurant à Olivier Chaignon qui fut son second à Paris et qui, marié à une japonaise, était ravi de relever le défi.

PAR PATRICK MANASSON

La salle, à la fois moderne et chaleureuse, a été dessinée par Christian Ghion (Gaia à Paris, c'était déjà lui) et chaque jour, 82 gastronomes nippons pourront se régaler d'une cuisine 3 étoiles pour un prix - pour une fois ! - inférieur à celui de Paris (le menu est à 25 000 yen).

En cette fin novembre 2005, quelques jours après l'inauguration, Pierre Gagnaire évolue comme un danseur au milieu d'une brigade presque entièrement japonaise, prodiguant ici un conseil à un jeune apprenti, répondant à un journaliste tout replaçant une feuille de salade sur une assiette prête à partir en salle, acceptant avec gentillesse de se faire photographier en cuisine avec un couple de clients et trouvant même le temps, en plein milieu du service, de nous parler de son rapport passionnel avec le Japon :

"La cuisine japonaise est une cuisine que j'adore et qui m'émerveille par son ordonnancement incroyable. C'est un tel repos pour l'œil ! Et puis chaque plat est comme un haïku, il raconte une histoire. Disons que je me suis retrouvé dans cette cuisine plus que je ne l'ai découverte. J'y retrouve tout ce qui me plaît en cuisine : l'idée de légèreté, de clarté, d'élégance... D'ailleurs, en France, j'utilise pas mal d'ingrédients japonais comme le wasabi, le saké, les algues... Mais pas ici, cela n'aurait pas de sens. Vous savez, j'ai commencé à m'intéresser vraiment à mon travail lorsque j'ai compris que la cuisine pouvait devenir l'expression de ma relation aux autres. Ce qui compte, dans notre métier, c'est la sincérité et cela, les Japonais le sentent très bien et très vite". ■



« Pierre Gagnaire à Tokyo »,  
5-3-2 Minami Aoyama,  
Minato-ku, Tokyo.  
Tél. : (03) 54 66 68 00.



**LE SPECIALISTE  
DES PRODUITS ALIMENTAIRES  
JAPONAIS**

Importation & distribution  
de produits alimentaires japonais et américains.

**Foodex SA**  
4, impasse des carrières - 75016 Paris  
Tel. : 33(0)1 46 47 44 39 - Fax : 33(0)1 46 47 44 74

[www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)



# Vous avez aimé le curry indien ? Vous allez adorer le curry japonais !



*Curry de poulet*

S'il est vrai que le curry vient d'Inde, cela fait plus d'un siècle que les Japonais l'ont importé et... amélioré ! Au point que, pour 95% de la population de l'archipel, le curry est tout simplement devenu l'un des plats japonais les plus populaires

**Q**uand on vous dit curry, c'est probablement à l'Inde que vous pensez tout d'abord. Et vous avez raison. Car c'est bien en Inde que le curry a été inventé.

Mais ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que, importé par les Anglais vers 1870, le curry (« carrey » en japonais) est aussi l'un des plats les plus typiques de la cuisine nipponne et probablement les plus consommés au pays du Soleil Levant.

Il suffit de se promener, le soir, dans les ruelles de Shinjuku ou de Shibuya (1), pour qu'un délicat fumet vienne vous titiller les narines : c'est celui du fameux « carrey » que chaque jour, des milliers de Japonais vont déguster en famille ou entre collègues. 95% d'entre eux, selon un récent sondage, aiment ce plat qui a toute sa place sur la table familiale.

Il faut dire que le curry à la mode japonaise n'a pas grand-chose à voir avec celui qu'on sert à Delhi. Sa qualité principale ? Son goût, bien sûr : absolument inimitable et adapté au palais de chacun. Mais aussi

ses qualités nutritives et sa richesse en vitamines que les Japonais, toujours soucieux de leur santé, apprécient particulièrement. Pensez donc : plus de vingt épices et légumes entrent dans sa composition !

Spécialiste du curry depuis 1926, la société House Foods a décidé de faire découvrir aux Français ce plat traditionnel aux subtils parfums de cardamome, de clou de girofle et de gingembre...

Quand vous l'aurez goûté, vous aussi vous direz : le curry ? Un plat japonais, bien sûr !

Les currys House Foods sont disponibles en bento dans les boutiques Matsuri ainsi que dans les principales épiceries japonaises de Paris en sachets prêts à l'emploi.

**H**ouse Foods Corporation

(1) Deux quartiers de Tokyo très animés la nuit.

(2) Palais des Congrès, Niveau -1, Paris 17ème. Champs-Élysées, 103 rue La Boétie, Paris 8ème. Saint Georges, 32 rue des Martyrs, Paris 9ème. Paris La Défense, Tour Cour Défense, 92 Courbevoie. Montorgueil, 22 rue Léopold Bellan, Paris 2ème. Montparnasse, Inno, 31 rue du Départ, Paris 14ème. Louvre, Mezzanine du Carrousel du Louvre, Paris 1er



*Le Yakitori Sushi Cho  
est le seul restaurant de  
Paris possédant un  
jardin japonais.*

### PRÉCISION

Dans notre numéro 5, nous avons omis de préciser que les photos de plats de sashimi pages 12 et 13 avaient été réalisés au restaurant Bizan. Nous présentons toutes nos excuses à Bizan et en profitons pour recommander à nos lecteurs cette excellente adresse parisienne : **Bizan, 56 rue Sainte Anne, 75002 Paris. 01 42 96 67 76.**



### UNE NOUVELLE [BONNE] ADRESSE AUX CHAMPS...

On y allait parfois en sortant du cinéma car le Yakitori Sushi Cho était l'un des seuls japonais « corrects » du quartier des Champs-Élysées. Mais les derniers temps, il faut bien l'avouer, la qualité avait beaucoup baissé et les clients se faisaient de plus en plus rares.

Repris par une nouvelle équipe et rouvert depuis l'été 2005, le restaurant est à nouveau une adresse plus que recommandable : le décor a été refait dans les tons vert et noir, tout comme le joli jardin japonais à l'entrée (redessiné par Bernard Jeannel). Sur-tout, la carte a été entièrement renouvelée avec de jolies spécialités comme l'aubergine frite avec sauce de miso sucrée (nasudengaku), la daurade simplement grillée au sel et accompagnée d'une purée d'edamame (tai shio yaki) ou encore l'anguille grillée (unajyu). Les puristes choisiront de s'installer au bar à sushi d'où l'on peut voir le chef Hitoshi Saito découper savamment le poisson tout en révisant son japonais... Ils auront le choix entre les classiques (thon gras, St Jacques, seiche, oursin en saison...) ou d'étonnantes créations « californiennes » mélangeant, par exemple, anguille, omelette japonaise et avocat ou encore saumon, crabe, avocat, salade et... mayonnaise.

Visiblement, les nouveaux propriétaires misent sur la qualité et l'anti-conformisme. S'ils continuent sur cette lancée, Yakitori Sushi Cho pourrait vite devenir l'une des meilleures tables japonaises de Paris. ■

Yakitori Sushi Cho, 24 rue Marbeuf 75008 Paris. 01 45 62 30 14. Carte : 30/40 euros.

### ET UNE AUTRE AUX HALLES...

Ouvert depuis la rentrée, Wa est sans doute l'un des restaurants japonais les plus surprenants du moment : on est accueilli dans une sorte de long couloir éclairé de néons verts et violets par une équipe de jeunes asiatiques en costume noir (on se croirait dans une version hongkongaise de Men in Black !) qui vous conduisent à votre table comme si vous étiez un chef d'état. Le décor de la salle (immense) est à mi-chemin entre la boîte de nuit (façon karaoke chinois) et le restau branché type Oberkampf. Mais on s'y habitue vite, d'autant que, 4 chefs japonais sont aux commandes et que, côté assiette, c'est un véritable enchantement : pour l'entrée, on hésite entre une salade au tofu, une terrine de homard ou tout simplement un assortiment de sashimis absolument parfait. Les plats, relativement peu nombreux, mêlent agréablement traditions japonaise et française : filet de rascasse grillé au miso et aubergines grillées, carpaccio de bar de ligne à la sauce yuzu, escalope de foie gras poêlée sur riz sushi sauce caramélisée... Ne manquez à aucun prix la crème brûlée au thé vert, très parfumée et peu sucrée, comme au Japon. ■

Wa, 8 rue Coquillière, 75001, Paris. Tel. : 01 40 26 40 01. Menus à partir de 14 euros. Carte : 30/40 euros.

## Le Japon autrement

Beaucoup en ont rêvé, ils l'ont fait : un séjour d'un mois au Japon pendant l'été 2006 pour seulement 1650 €, transport et logement en résidence.

[www.autrementlejapon.com](http://www.autrementlejapon.com)

propose d'autres voyages plus courts à petit prix en avril (cerisiers, festivals de temples) et septembre.

Leur site est une invitation au voyage.

### TAKAOKAYA

#### Nori

*cultivateur  
et fabriquant depuis  
1890.*



#### Thé vert de Shizuoka

*ISO 14001  
Restauration & détail*



Tél. - Fax :

**01 30 90 80 64**

lemaître\_franck  
@  
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX



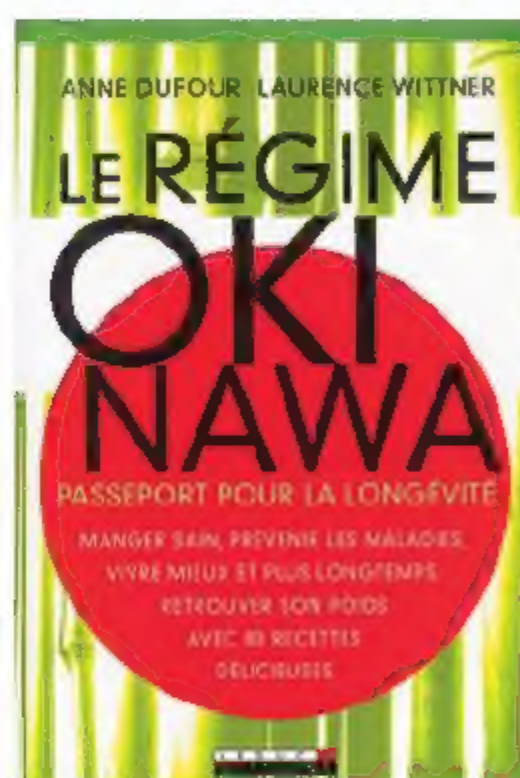
## Livre

### LE RÉGIME OKINAWA : SECRETS DE LONGÉVITÉ

C'est connu, les habitants d'Okinawa, une île située au sud du Japon, près de Taiwan, ont l'espérance de vie la plus longue du monde et comptent le plus grand nombre de centenaires (33 pour 100.000 habitants contre 12 pour la France). De plus, les maladies cardiaques mais aussi les cancers hormonodépendants (sein, utérus, ovaire, prostate) touchent 80% de moins que dans les pays occidentaux.

De telles différences ont bien entendu intéressé la communauté scientifique qui, depuis plusieurs dizaines d'années, étudie très sérieusement le mode de vie et les habitudes alimentaires des Okinawais.

Deux journalistes, Anne Dufour et Laurence Wittner, ont compilé l'ensemble des données disponibles en les agrémentant de conseils de bon sens afin de proposer ce « régime Okinawa » qui vous apportera : moins de cancers, de diabète, de maladies cardio-vasculaires... et moins de kilos. Car l'un des paradoxes de ce régime est qu'il ne limite absolument pas les quantités de nourriture ingérée mais invite à consommer des aliments à faible « densité calorique » tels que la volaille (de préférence à la viande de bœuf ou à la charcuterie), les fruits ou les légumes. Le livre se termine par 50 recettes et menus à la mode d'Okinawa dont la recette ci-dessous est extraite.



#### Mousse de patates douces

##### Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g. de patates douces, • 150 g. de tofu soyeux, • 25 cl de lait de soja, • 1 c. à s. de tahin, • 5g. d'agar-agar, • 1 c. à c. de feuilles de thé, • 1 c. à s. de sucre complet, • 1 c. à c. de miel, • 1 c. à moka de vanille liquide.

■ Portez 70 cl d'eau à ébullition dans le bas d'un cuit-vapeur. Epluchez les patates douces, coupez-les en tranches, placez-les dans le panier du cuit-vapeur, fermez et comptez 12 min. de cuisson.

■ Pendant ce temps, diluez l'agar-agar dans un peu d'eau tiède. Chauffez le lait de soja (sans le laisser bouillir) avec le sucre et l'agar-agar. Mixez ensuite les patates douces avec ce lait puis répartissez la préparation dans 4 ramequins et réservez au réfrigérateur pendant 1 h.

■ Mixez à leur tour les feuilles de thé pour les réduire en poudre très fine, puis ajoutez-leur le tofu, le tahin, le miel et la vanille pour obtenir un coulis épais. Servez les mousses démoulées, entourées de ce coulis.

Le Régime Okinawa, par Anne Dufour et Laurence Wittner, ed. Leduc. S. 220p. 16, 90 euros.



### DISPARITION D'UN GRAND CHEF

Le 4 novembre dernier, le petit monde de la gastronomie japonaise à Paris apprenait avec consternation le décès brutal de Kiyoshi Kinugawa, l'un des chefs les plus talentueux de la capitale.

Associé à son ami

Toshimasa Higashluchi, ancien directeur du Benkay, Kinugawa avait ouvert son restaurant de la rue du Mont-Thabor en 1984. Depuis, il n'avait cessé d'accumuler les éloges et les récompenses et était systématiquement (et fort justement) coté dans les guides comme « le meilleur japonais de Paris ». C'est son second, Mitsuo Miyauchi, qui a été choisi pour poursuivre l'œuvre du Maître.

Kinugawa, 9 rue du Mont-Thabor, 75001 Paris. Tél. : 01 42 60 65 07.



Thés, sushis, soupes...  
... ainsi qu'un large choix de vaisselle japonaise



46 RUE DES PETITS CHAMPS  
75002 PARIS  
Tél. : 01 42 61 33 65  
Fax : 01 40 15 91 00

Pour les professionnels :  
37-39 RUE LÉON GEFFROY  
94400 VITRY/SEINE  
Tél. : 01 45 21 46 99  
Fax : 01 45 21 16 44







# Le Japon *al dente*

ENTRE LA CHINE, OÙ ELLES ONT ÉTÉ INVENTÉES, ET L'ITALIE OÙ ELLES ONT TROUVÉ LEURS LETTRES DE NOBLESSE, LES PÂTES ONT FAIT UN DÉTOUR PAR LE JAPON OÙ ELLES ONT PRIS, SUIVANT LEUR COMPOSITION, LE NOM DE RAMEN, UDON OU SOBA. PLAT TRÈS POPULAIRE SUR L'ARCHIPEL, ELLES SONT DE PLUS EN PLUS APPRÉCIÉES DES GASTRONOMES PARISIENS

# I

PAR VINCENT  
**TOLÉDANO**

Il y aurait au Japon quelque 200 000 « ramenya » réalisant un chiffre d'affaires de plus de sept milliards d'euros par an ! Des données toutefois difficiles à vérifier, faute de statistiques officielles. D'autant que les « ramen » (prononcez « la-men ») sont avalées avec le même enthousiasme dans les échoppes populaires que dans les restaurants à la mode. Le journal « Tokyo One Week » leur consacre même une chronique hebdomadaire. Et tous les grands chefs rivalisent d'imagination pour recouvrir d'ingrédients de plus en plus sophistiqués ces nouilles de blé tendre servies dans un bol de bouillon fumant. Plus que d'un plat traditionnel, c'est d'un véritable phénomène de société qu'il s'agit. Qui gagne l'Hexagone avec retard, après avoir triomphé dans l'archipel.

## GÉNÉRATION "TAMPOPO"

Au Japon, les ramen sont apparues vers 1870 dans le quartier chinois de Yokohama. Puis elles ont gagné la capitale en 1910, dans le quartier d'Asakusa, où naît le premier restaurant du genre. Après la seconde guerre mondiale, les vendeurs ambulants retour de Chine contribueront à l'essor de

Spécialité de Higuma :  
le Kimchi ramen





## ■ A CONSULTER

Sur Internet, signalons en anglais le site personnel d'un fan de ramen (Bon) qui invite les internautes du monde entier à échanger leurs recettes et à communiquer leurs meilleures adresses : [www.worldramen.net](http://www.worldramen.net)



**Spécialité  
de udon**

**国 虎 屋  
KUNITORAYA**

39 rue Sainte-Anne  
75001 Paris

**01 47 03 33 65**

[www.kunitoraya.com](http://www.kunitoraya.com)

ouvert 7j/7.  
Sans réservation.  
Pas de CB.

● ● ● ce qui est désormais considérée comme une véritable spécialité nippone. En 1958, les pâtes déshydratées révolutionnent le panier de la ménagère. Alors que la food devient de plus en plus fast, la soupe instantanée permet de réduire à quelques secondes le temps de préparation du repas. Le futur est en marche. Même si colorants industriels et arômes de synthèse ne contribuent guère à la richesse du bouillon. Selon la société Nissin Foods, à l'origine des célèbres Chicken Ramen, chaque Japonais consomme environ 45 portions de « instant ramen » par an. Des nouilles « instantanées » que l'on trouve aussi bien au supermarché, au bureau, dans le train, l'avion ou sa chambre d'hôtel. Parfois même dans un bol en plastique prêt à l'emploi. Et dont la consommation mondiale représente chaque année près de 44 milliards de portions !

Dans les années 60, les ramen à la mode de Sapporo dominent le pays. A base de miso, la pâte de soja fermenté, la soupe prend de l'épaisseur et des épices. Puis, dans les années 80, chaque région revendique bientôt sa propre recette. En 1986, le film « Tampopo » (pissenlit en japonais) donne naissance à un nouveau culte et le succès des ramen dans le monde entier devra beaucoup au film de Juzo Itami (1) dont l'épouse, l'actrice Miyamoto Nobuko, joue le rôle d'une patronne



Le rayon pâtes chez Kioko à Paris.

d'une modeste gargote prise en mains par deux chauffeurs routiers roublards, Gun et Goro. Sans oublier un yakusa tout de blanc vêtu, qui conjugue gastronomie et sexualité dans cette parodie hilarante des westerns... spaghettis.

### MÊME LES GRANDS CHEFS S'Y METTENT

Aujourd'hui, les ramen sont partout. Les chaînes de restauration rapide perpétuent à leur manière la tradition des vendeurs ambulants qui servent à toute heure des bols bon marché. En 2004, en Angleterre, la chaîne Wagamama a vendu près de 300 tonnes de nouilles à ses clients. Dans le sud de la Californie, une chaîne de ramenya a pris le nom de Tampopo. Et à

### UN REGARD AMOUREUX

Dans « Tampopo », le film culte de Juzo Itami, Gun lit à Goro le passage d'un livre dont nous reproduisons un extrait :

“ Mange-t-on d'abord la soupe ou d'abord les nouilles ? ” demande l'élève au Maître.  
“ D'abord, tu examines le tout. Avec soin, tu observes le bol et apprécies les condiments, les perles de graisse étincelant à la surface, la brillance des pousses de bambou, les algues qui sombrent peu à peu, les oignons flottant fièrement, et surtout, vedettes incontestables mais modestes : les trois tranches de porc rôti... D'abord, du bout des baguettes, soigneusement tu en caresses la surface. Pour leur exprimer tout ton amour. Puis tu diriges tes baguettes vers le porc. On ne fait que l'effleurer, comme en compatissant... Le saisissant lentement, tu le trempe dans le bouillon, à la droite du bol. Ici, le plus important est de s'excuser auprès du porc en murmurant “ A tout à l'heure ! ”. Puis on commence par les nouilles. A cet instant, tout en aspirant les nouilles, tu fixes intensément le porc. Là aussi, un regard amoureux.”  
Le maître prit une pousse de bambou et mastiqua avec application. Puis il prit une gorgée de nouilles. Tout en mâchant ses nouilles, il reprit une pousse de bambou. Il sirota enfin le bouillon en trois brèves lampées. Se redressant lentement, s'emparant résolument d'une tranche de porc, il la frappa délicatement sur le bord interne du bol.

“ Maître, pour quoi faire ? ”  
“ Et bien pour l'égoutter ! ”





Le kamo udon, nouilles au canard, une spécialité de Kunitoraya à Paris.



La lanterne rouge avec le mot ramen, en katakana, est toujours accrochée à l'entrée des restaurants.

Yokohama, les ramen ont même leur musée (voir Wasabi n° 5), qui attire plus de 120 000 visiteurs par an ! Les pâtes ont le vent en poupe. Après les lentilles au foie gras, le chou fleur au caviar ou les topinambours à la truffe, les grands chefs prennent un malin plaisir à jouer avec ce produit simple et bon marché en le parant des plus beaux atours. Signe des temps, le nouveau livre de Guy Martin, le chef trois étoiles du Grand Véfour, s'intitule « Pâtes » (Editions du Chêne) et propose une recette de nouilles japonaises au thé vert...

#### UN PLAT À CONSOMMER BRUYAMMENT

À Paris, tout a commencé au milieu des années 80, rue Gaillon, en lisière de la rue Sainte-Anne qui allait devenir l'épicentre d'un petit Tokyo sur Seine. Premier du genre, Higuma proposait alors aux touristes japonais ravis de soigner leur mal du pays et aux gastronomes aventureux de découvrir ce plat complet, familial et bon marché : la soupe de nouilles, avec viandes et légumes. Puis Higuma quitte la rue Gaillon pour la rue Sainte-Anne tandis qu'une partie de l'équipe part ouvrir Kintaro, rue Saint-Augustin. Le jeu de mots amusera les japonais : Kin Taro signifie « le fils costaud en or ». En anglais, un « golden boy », l'idéogramme Kin servant de mascotte à cette adresse très sûre qui permet d'apprécier tous les fondamentaux du genre. À base d'un bouillon de porc et de poulet, la soupe de nouilles se décline en trois grandes familles : *misu* (soja fermenté), *shoyu* (sauce de soja) ou *shio* (sel), les nouilles de blé tendre étant surmontées d'algues (*wakame*), de pousses de bambou (*menma*), de porc rôti (*chashu*) ou de poireau (*negui*). Les pâtes fraîches sont cuites séparément à l'eau bouillante, puis mélangées au bouillon agrémenté selon ses goûts. Et servies le plus souvent accompagnées de raviolis grillés au porc, ail et légumes (*gyôza*). Toute bonne « ramenya », se doit aussi de proposer du porc pané (tonkatsu), des nouilles sautées et des plats à base de riz et de curry, mais c'est une autre histoire. À défaut de chaînes, comme au Japon, aux

Etats-Unis ou en Angleterre, Paris compte de plus en plus d'adresses authentiques, qui servent le plus souvent toute la journée, dimanche compris. Sapporo a désormais trois établissements, le dernier en date ayant remplacé le regretté Aki, rue Daunou. Au début de l'été, Tokyo Lamen a ouvert rue Sainte-Anne, au coin de la rue des Petits Champs. Et Higuma a repris, rue Saint-Honoré, place du Palais Royal, la flamme abandonnée par Osaka, un des premiers restaurants de ramen de la capitale qui avait fermé ses portes. Pour la première fois, les ramen sont servis ici dans une grande salle de restaurant confortable et climatisée, sans vue sur la cuisine ni effluves de bouillon. Mais ce luxe apparent reste sans influence sur les prix, toujours aussi doux : une dizaine d'euros pour un menu « ramen et gyoza ». Plat véritablement populaire, les ramen se ●●

## • HIGUMA •

Spécialité de ramen



12 bis rue St Anne 75001 Paris Tél. 01 47 03 38 59  
63 rue Saint Honoré 75001 Paris Tél. 01 58 62 49 22  
Ouvert tous les jours



- ● ● consomment bruyamment (on dit faire « tsuru tsuru ») ce qui permet de ne pas se brûler. Au Japon, plus on apprécie le plat, on fait de bruit en aspirant les nouilles. Raison de plus pour réserver la dégustation des ramen à une sortie au restaurant, en famille ou avec des amis. A moins d'ouvrir un sachet de pâtes déshydratées, il est en effet inutile de vouloir rivaliser chez soi avec la qualité d'un bouillon qui doit frémir pendant des heures avec des kilos d'os dans d'immenses marmites, chaque ramenya conservant jalousement le secret de sa recette, à la manière du druide Panoramix



Le noren rouge est également un signe distinctif des ramenya.

louchant sa fameuse potion magique.

Ce mélange des cultures et des genres fait de l'archipel nippon un véritable melting-pot culinaire, puisque les pâtes et les raviolis viennent de Chine et les currys d'Inde. Avec d'innombrables possibilités de déclinaison, selon les régions, les saisons, les goûts.

### DES PÂTES POUR LES VOISINS

Mais le Japon est aussi fort d'une tradition plus ancienne, apparue dès le début du 17<sup>e</sup> siècle, à Edo : le soba. Composée pour l'essentiel de farine de sarrasin mélangée de farine de blé, le soba est une pâte fine riche en vitamines, servie chaude (*kake*) ou froide (*zaru*), avec des ingrédients raffinés tels que des coquilles Saint Jacques, du magret de canard, des beignets de crevettes ou de légumes (*tempura*). Le soba, (mot qui, en japonais, signifie aussi « voisinage »), se mange lors du rituel dernier repas de l'année ou pour célébrer l'arrivée de nouveaux voisins. A Saint-Germain des Prés, Yen est le seul restaurant de la capi-



A base de porc, de calamars et de légumes, l'un des bols de ramen servis chez Higuma, à Paris.

## TOKYO LAMEN

Si vous êtes amateur de cuisine japonaise authentique, nous vous invitons à essayer ce nouveau restaurant à la fois excellent et très "branché". Sous le regard d'un acteur de kabuki (l'enseigne du restaurant) vous dégusterez les meilleurs ramen de Paris. Tous les ingrédients sont faits maison



**40 rue Sainte-Anne, 75002 Paris, 01 42 61 11 57.**

### CARNET D'ADRESSES

■ **KINTARO** : 24 rue Saint Augustin, 75002 Paris (01 47 42 13 14) Fermé le dimanche. De 11 h 30 à 22 h Menus à consulter sur le site Internet <http://perso.wanadoo.fr/kintaro.lamen> avec des photos de toutes les préparations. Menus à 10 €

■ **HIGUMA** : 32 bis rue Sainte-Anne, 75001 Paris (01 47 03 38 59) et 163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris (01 58 62 49 22) Ouverts tous les jours de 11 h 30 à 22 h 30 Menus à 10 €.

■ **SAPPORO** : 37 rue Sainte Anne, 75002 Paris (01 42 60 60 98) et 276 rue Saint-Honoré, 75001 Paris (01 40 15 98 66) Sapporo 3, 2 bis rue Dauboul, 75002 Paris (01 42 61 48 38) Ouverts tous les jours Jusqu'à 22 h (rue Saint-Honoré) et 22 h 30 (rue Sainte Anne). Avec de nombreux plats de riz, curry et nouilles sautées Menus à 10 €

■ **TOKYO LAMEN** : 40 rue Sainte Anne, 75002 Paris (01 42 61 11 57) Ouvert tous les jours de 11 h 30 à 23 h. Menus à 10 €

■ **YEN** : 22 rue Saint Benoît, 75006 Paris (01 45 44 11.18). Ouvert tous les jours sauf dimanche au déjeuner. Jusqu'à 23 h 30 Il est prudent de réserver 30 € environ.

■ **KUNITORAYA** : 39 rue Sainte Anne, 75001 Paris (01 47 03 33 65) Ouvert tous les jours de 11 h 30 à 22 h. Avec un amusant site Internet en français et en japonais à l'adresse [www.kunitoraya.com](http://www.kunitoraya.com)



taie qui propose des pâtes préparées sur place, à base d'une farine importée du Japon, et coupées à la main par un chef qui officie dans une pièce vitrée ouverte aux regards. La proportion est de 80% de farine de sarrasin et de 20% de farine de blé. A la fin du repas, il ne faut pas oublier de boire l'eau de cuisson du soba froid (seiro ou inaka, au sarrasin complet) qui se mange relevé d'une sauce au wasabi mélangée de rondelles de poireaux. La délicatesse de ses préparations, le cérémonial de son service féminin japonais et la rigueur de son décor dépouillé ont séduit dès l'ouverture une clientèle avide de nouveautés, qui a fait de Yen un lieu à la fois traditionnel et très à la mode. Avec nombre d'artistes, éditeurs, hommes politiques, mannequins et couturiers. Et des prix en conséquence

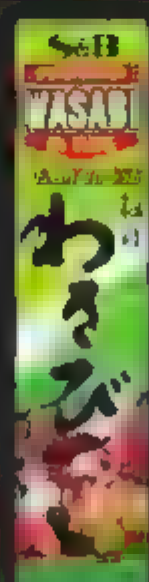
#### OÙ DONT ? CHEZ KUNITORAYA BIEN SÛR !

Enfin, il existe une troisième sorte de pâtes japonaises, surtout répandue dans le sud-ouest de l'archipel : l'udon, à base de farine de blé, d'eau et de sel, qui se distingue par sa couleur blanche, sa forme ronde et son gros calibre. Comme les ramen ou le soba, l'udon se mange de préférence dans un bouillon brûlant, à base de porc, de volaille ou de poisson, accompagné de viandes, de légumes, de beignets de crevettes ou de pâte de soja frit, avec des grains de sésame et de la ciboulette. A l'instar de Yen, il existe une seule adresse parisienne, Kunitoraya, rue Sainte Anne, la succursale française d'un restaurant du même nom situé dans la région de Shikoku, exclusivement dédié à l'udon. Et qui prépare à la main ses propres nouilles. Face aux cuisiniers derrière le petit bar, ou dans la salle sur deux étages, on se régallera cet hiver d'un curry udon roboratif. Et l'été prochain, d'un zari udon froid servi sur un tapis de bambou. Mais attention au mode d'emploi. Car le udon chaud doit se manger très vite, sinon il gonfle dans le bouillon et perd son « koshi », c'est-à-dire son élasticité et sa flexibilité, qui font toute sa saveur. ■

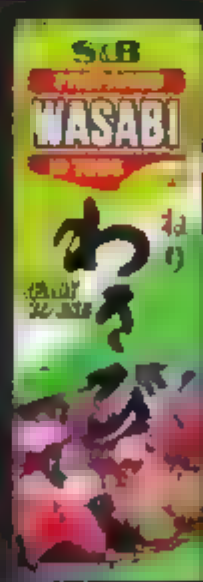
# WASABI No.1 au Japon



## S&B PRODUITS DE WASABI



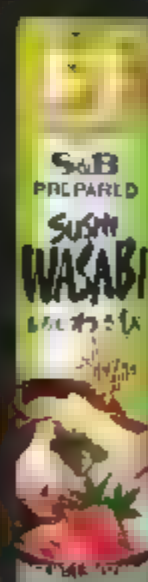
WASABI préparé 43g



WASABI préparé 90g



WASABI préparé 310g



WASABI préparé 43g (haute qualité)



WASABI en poudre 35g



WASABI en poudre R-1 1kg



WASABI en poudre N-2 1kg

[www.sbfoods.co.jp](http://www.sbfoods.co.jp)



QU'EST-CE QUE C'EST ?

# Les tsukemono

**TSUKEMONO : CE QUI A ÉTÉ TREMPÉ... LE TSUKEMONO EST PROBABLEMENT L'UN DES ALIMENTS LES MOINS FACILES À APPRÉCIER EN CUISINE JAPONAISE. ET CE, MALGRÉ LE FORMIDABLE ENGOUEMENT QUE CE CONDIMENT CONNAÎT ACTUELLEMENT AU JAPON.**

PAR ELISABETH  
TAKEUCHI

**E**n fait, ce qui rend ces petits légumes aigre-doux si peu appétissants aujourd'hui, ce sont peut-être les colorants artificiels qui en saturent la texture dénotant une production industrielle au goût trafiqué. Prenons l'exemple du gingembre, que l'on sert avec les sushis (jamais avec le sashimi) : il a le plus souvent un goût de savon et une couleur rose fluo, dus à d'obscurs produits chimiques. Il n'est plus qu'une lointaine réminiscence de la recette d'autrefois qui consistait à faire mariner des lamelles de gingembre frais avec du shiso (le perilla frutescens, plante au fort pouvoir colorant rouge). Ces petites feuilles rouges étaient réputées conserver les vitamines et présenter de multiples vertus médicinales.

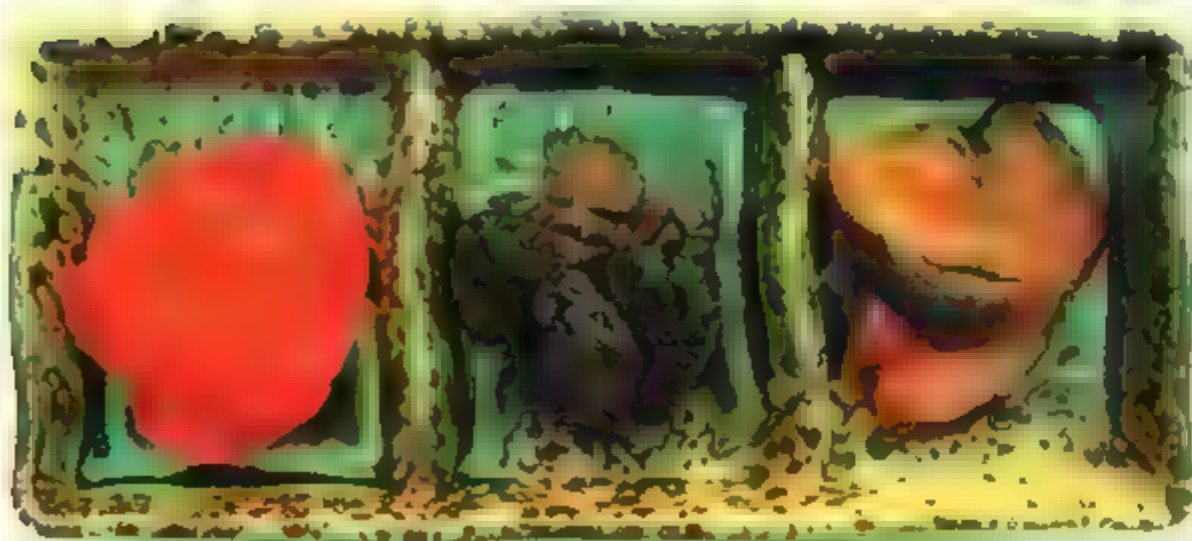
## © UN ALIMENT VIVANT

A l'origine, les tsukemono sont donc des assaisonnements médicinaux préparés selon des recettes jalousement gardées, et qui varient selon les régions ou même les familles. La raison pour laquelle ils sont

extrêmement bénéfiques à la santé c'est qu'ils s'enrichissent, avec le temps de fermentation, de nouvelles qualités : les vitamines se multiplient, elles renforcent les défenses immunitaires, soulagent les intestins... quand on laisse un produit de la nature (tel que racines, feuilles ou fanes) en présence de bactéries, la biochimie qui en résulte transforme ses propriétés nutritionnelles mais aussi son goût. C'est un aliment vivant. Les Japonais sont friands également de tsukemono obtenus par fermentation avec du son de blé, additionné de piment, de kombu, de sel et d'autres ingrédients, et mélangé à de l'eau bouillie. Ils trempent dans ce mélange toutes sortes de légumes lavés et découpés de façon idoine (la taille aussi influe sur le résultat). Ces petites bouchées mi-acides, mi-salées sont de tous les menus.

Une autre fonction du tsukemono est de conserver les légumes ou les fruits pour en disposer tout au long de l'année d'une façon très pratique : c'est le principe des bocaux ou des conserves et de la lactofermentation ; la prune séchée et salée (ume-boshi) en est l'exemple le plus emblématique : colorée également au shiso rouge, le petit fruit acide a fermenté dans le sel à l'abri de l'oxygène, compressé dans des récipients hermétiques. Pratique, riche de précieux nutriments, le tsukemono est couramment employé par les végétariens pour remplacer la viande. Bref, grâce à tant de vertus, ce discret assaisonnement des grands repas pourrait bien devenir un des éléments clés de notre alimentation future. ■

*Les tsukemono sont servis en fin de repas, avec le riz.*





M A R I K O U E N O

# Cuisinière sans frontières

ELLE PARTAGE SON TEMPS ENTRE LE JAPON OÙ ELLE ANIME DES ÉMISSIONS DE CUISINE SUIVIES PAR DES MILLIONS DE FEMMES ET LA FRANCE OÙ ELLE INVENTE, EN PERMANENCE, UNE CUISINE QUI UTILISE LES INGRÉDIENTS DES DEUX PAYS. MARIKO UENO A BIEN VOULU, POUR WASABI, LEVER LE VOILE SUR SA CONCEPTION DU WA-FUMI, LE GOÛT JAPONAIS, ET NOUS OFFRIR EN GUISE DE CADEAU DE NOËL, DEUX RECETTES ILLUSTRANT SON ART

PAR LUC E  
MOULLIS

Il y a une vraie réflexion, une vraie finesse dans sa cuisine, disait Julie Andrieu, journaliste ès-cuisine, de Mariko Ueno lors de leur rencontre. Elle assemble ce qui se fait de mieux en France et au Japon, adapte les saveurs de ces deux cuisines pour le sublimer.

Mariko Ueno, créatrice culinaire et ambassadrice de la cuisine française au Japon est également journaliste et consultante.

C'est à travers la cuisine qu'elle a baptisée "Wa-fumi" qu'elle s'efforce de faire entrer dans nos assiettes ses recettes créatives nées du mariage de mets français et japonais. Tantôt cuisine française aux saveurs japonaises, tantôt l'inverse, parfois mêlée d'autres saveurs occidentales ou asiatiques, sa cuisine est avant tout placée sous le signe de l'harmonie.

Exit sushi, sashimi, yakitori que l'on mange au restaurant et place au Wa-fumi, à la maison. Baguettes ou fourchette, vin ou saké, table ou tatami, ce qui compte c'est de pouvoir cuisiner japonais et se régaler chez soi avec les produits du marché et un minimum de condiments nippons.



Mariko a décidé de faire découvrir aux Français une cuisine japonaise

Quand Mariko cuisine un carpaccio de poisson elle le sert sur des fines tranches de pain de mie toastées. "Un poisson très frais sur du pain encore tiède, c'est comme cela que c'est bon !", explique-t-elle. "La texture, la température sont essentiels pour que les ingrédients donnent le meilleur d'eux-mêmes. Les sushis par exemple sont trop souvent servis sur du riz froid alors qu'il devrait être encore un peu tiède !"

Bien connue dans son pays pour avoir appris à ses compatriotes que les Français ne se nourrissent pas exclusivement de homard et de foie gras mais aussi de soupes et d'omelettes, elle est adepte de la cuisine familiale, légère et conviviale.





Vous trouverez des dizaines d'autres recettes originales de Mariko Ueno dans son livre publié chez Flammarion : **WA-fumi, à la rencontre des saveurs du Japon.**

Photographies de Jacques Boulay

■ Pendant 20 ans, grâce à son école et ses nombreux ouvrages, Mariko a fait entrer dans les cuisines japonaises des recettes françaises élaborées mais réalisables à la maison. Elle s'est installée à Paris il y a 15 ans et va et vient entre le yo (ouest) et le wa (est) culinaires comme elle le fait entre Paris et Tokyo pour nous livrer le meilleur des nos deux cuisines.

Mariko raconte son enfance: "c'était à Tokyo à la fin des années 50. Mon école primaire n'était pas ordinaire. Nos mères venaient préparer notre repas à tour de rôle et les enfants du collège préparaient eux-mêmes leur déjeuner. Parfois, nous sortions en famille dans le quartier chic de Ginza, dans ce restaurant incontournable ouvert par Shiseido avant la guerre. Mes grands-parents et mes parents commandaient des "kani (crabe)-cream croquette", mon frère et moi des "omu-rice", une fine omelette garnie de riz au poulet.

À la maison, nous mangions des plats traditionnels mais aussi des "suppagetti", du riz au curry ("caré-raissu") ou des nouilles chinoises "ramen". Des plats à consonnance étrangère qui avaient un peu perdu leur goût originel pour être réinventés dans nos assiettes.

C'est ainsi qu'au Japon, explique Mariko, l'on est habitué dès l'enfance à goûter les cuisines du monde et que nous nous imprégnons de cette diversité culinaire. À la maison comme au restaurant, les Japonais aiment adapter les cuisines étrangères au "Wa-fumi" (le goût japonais). Ils ont une aptitude toute particulière à apprécier les nouveautés en matière de goût, peut-être plus que les Français qui se sont ouverts aux cuisines étrangères il y a moins longtemps. Cet héritage que je porte m'a menée vers cette cuisine japonaise un peu différente, adaptée aux produits, aux ustensiles et au rythme des repas français.

Et puisque les Français semblent apprécier la cuisine japonaise, j'aimerais contribuer à leur faire découvrir ses richesses et sa diversité. Et surtout leur dire qu'avec quelques condiments japonais, ils pourront cuisiner "à la japonaise" et, je l'espère, se régaler!" ■

## Wa Fum

### la rencontre des cultures

VOICI DEUX RECETTES DE MARIKO UENO (VOIR SON PORTRAIT PAGE PRÉCÉDENTE) EXTRAITES DE SON LIVRE "WA-FUM, À LA RENCONTRE DES SAVEURS DU JAPON". LE RIZ GARNI DE DAURADE EST UN MARIAGE DE RIZ À SJSH TRADITIONNEL ET DE DIFFÉRENTS PARFUMS VENUS D'AILLEURS. IL PEUT ÊTRE SERVI COMME ENTRÉE OU COMME PLAT PRINCIPAL. LA GLACE VANILLE AU MACHA ET À LA CHARTREUSE EST UN DESSERT FRANÇAIS "JAPONISÉ" PAR LA POUDRE DE THÉ.





## RIZ GARNI DE DAURADE GOÛT SESAME

C'est le parfum de la coriandre, la texture de l'amande grillée et le croquant du celeri qui donnent toute sa saveur à ce chirashi façon Mariko.

### Pour 4 personnes en entrée ou 2 personnes en plat unique

- Préparation 25 mn et 50 mn pour le riz (voir recette du riz à sushi)
- 500 g de riz à sushi • 1 daurade royale en 4 filets
- 2 mini-poireaux ou 4cm de poireau fin et tendre
- Quelques feuilles de coriandre • 6 branches de celeri tendre avec les feuilles • 3 cuillères à soupe d'amandes effilées

### pour la sauce

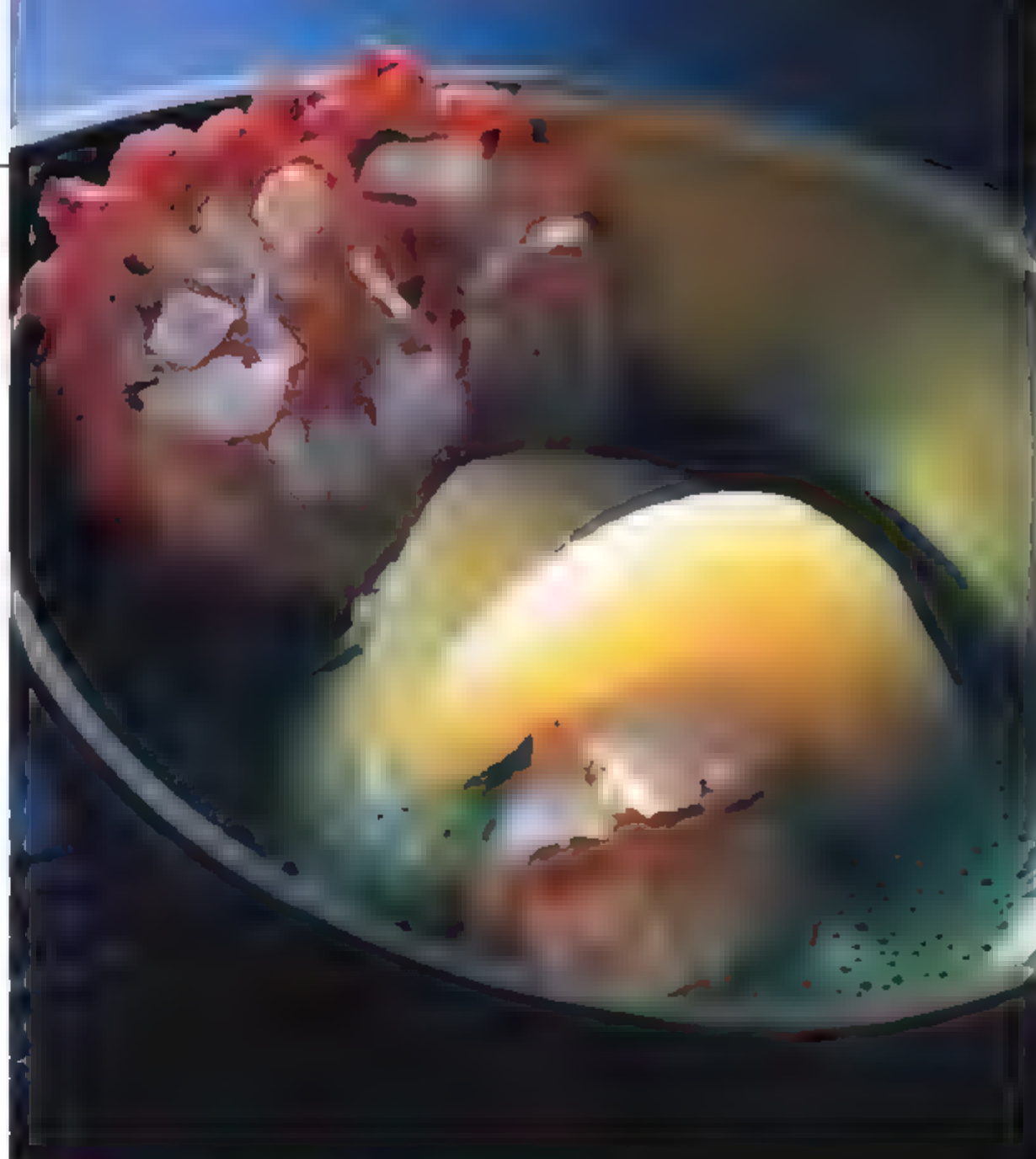
- 2 cuillères à soupe de pâte de sésame blanc • 2 cuillères à soupe de ponzu-shoyu • 1/2 cuillère à café de pâte de wasabi • 2 cuillères à café de mirin

- Préparer le riz (voir recette ci-dessous)
- Escaloper les filets de daurade en petites tranches très fines.
- Faire griller les amandes effilées au four. Réserver.
- Emincer finement le poireau. Le passer sous l'eau et l'égoutter soigneusement.
- Préparer la sauce en mélangeant les ingrédients.
- Répartir le riz dans des bols, disposer la daurade, le poireau et les feuilles de coriandre sur le riz. Garnir d'une branche de céleri. Parsemer d'amandes grillées.
- Servir la sauce à part et déguster en trempant les morceaux de daurade.
- on peut enduire simplement la daurade d'huile d'amandes douces et parsemer de la fleur de sel, de la coriandre, du poireau et du ponzu-shoyu, sans l'agrémenter de sauce.
- on peut mettre plus de wasabi si on apprécie son goût très fort et ajouter une pointe de piment vert "yuzukosho".

## RIZ À SUSHI

### Temps de repos 30 mn, cuisson 25 mn

- 1 tasse de riz japonais (1 tasse de riz donnera 360 g de riz cuit)
  - 1 tasse d'eau froide • 1.5 cuillère à soupe de vinaigre de riz
  - 3/4 cuillère à café de sel • 1/2 cuillère à soupe de sucre
- Laver le riz plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit débarrassé de son amidon et l'égoutter 30 mn. Le mettre dans l'eau froide jusqu'à ébullition. Couvrir et cuire à feu moyen 2 mn puis à feu doux 13 mn.
  - Faire cuire les 10 dernières secondes sur feu vif, puis laisser finir la cuisson du riz dans sa vapeur, hors du feu pendant 10 mn avec le couvercle. Remuer avec une spatule en bois humide.
  - Verser le riz encore chaud dans un grand plat sans l'écraser.
  - Faire chauffer légèrement le mélange vinaigre, sel, sucre pour dissoudre le sucre puis verser sur le riz.
  - Remuer et couvrir d'un linge humide jusqu'à utilisation.



## GLACE VANILLE AU "MACHA" ET À LA CHARTREUSE

C'est le semifredo italien qui m'inspira cette recette. Le thé chaud sur la glace froide pour un plaisir chaud-froid, comme celui de la glace sur l'expresso.

### Pour 4 personnes - Préparation 30 mn

- Glace vanille pour 4 personnes • 1 brioche • 1 cuillère à soupe de confiture de citron • 2 cuillères à café de beurre • Quelques amandes effilées • Sucre glace
- 3 cuillères à café de thé vert "macha" • 30 cl d'eau frémissante • 2 cuillère à café de chartreuse verte

### pour la poire au sirop

- 1 poire • 100 g sucre • 20 cl d'eau • 2 rondelles de citron

- Découper la brioche en 8 tranches fines et les déposer sur la plaque du four. Mélanger la confiture de citron avec 1 cuillère à soupe d'eau et 2 cuillères à café de beurre. Faire fondre au micro-onde et en tartiner la brioche. Déposer quelques amandes effilées et parsemer du sucre glace. Faire dorer à 180° pendant 4 à 5 mn.
- Couper la poire en quatre, l'éplucher et enlever les pépins. La faire cuire dans 20 cl d'eau avec 2 rondelles de citron et 100 g de sucre pendant 20 mn.
- Couper la poire en lamelles.
- Répartir la glace dans des coupes préalablement refroidies et garnir de poire et d'amandes effilées.
- Dans un bol, verser la poudre de thé et l'eau frémissante. Battre au fouet puis ajouter la liqueur.
- Verser le thé vert chaud sur la glace au moment de servir.
- on peut utiliser une poire au sirop en conserve ou en bocal



# La politique des petits plats

L'ART DE LA TABLE TEL QUE LE CONÇOIVENT LES JAPONAIS N'A RIEN À VOIR AVEC CELUI QUE NOUS PRATIQUONS EN OCCIDENT. ON LE SAIT, COUTEAU ET FOURCHETTE N'ONT PAS DROIT DE CITÉ SUR UNE TABLE JAPONAISE OÙ SEULES LES BAGUETTES SONT ADMISES. MAIS ON N'Y TROUVE PAS D'AVANTAGE DE SOUPIÈRE OU DE SALADIER...



*Repas kaiseki dans un ryokan de Kyoto*





Une présentation du restaurant Kirugawa à Paris



Le rayon vaisselle de la Maison du Japon à Bordeaux

**L**  
PAR PATRICK  
MANASSON

e plat de base, au Japon, est le bol, idéal pour le riz, et dont les premiers remontent à l'époque Yayoi (300 av. JC à 300 ap. JC). Son diamètre a peu varié depuis : 12 cm pour les hommes, 11,5 cm pour les femmes afin de pouvoir être facilement pris en main. Les premiers bols étaient en terre cuite mais très vite, les Japonais ont adopté le bol en bois laqué capable de retenir la chaleur sans que celle-ci se transmette aux doigts. De plus, les bols en laque résistent à l'acidité, au calcaire, au sel, à l'alcool et même aux moisissures.

### © UNE VAISSELLE POUR MANGER PAR TERRE

En fait, à l'exemple du bol, toute la vaisselle japonaise est conçue pour être facilement tenue dans une main tandis que de l'autre, on picore la nourriture avec les baguettes. Cette façon de se nourrir tient au fait que les Japonais, traditionnellement, mangent assis par terre, sur des tatamis, devant une table basse et que, dans cette position, il est plus commode d'approcher la nourriture de la bouche que de se pencher au-dessus de la table.

Les autres plats, la plupart également de petite taille, ont été créés au fur et à mesure que s'est élaborée la cuisine kaiseki servie à Kyoto pour accompagner le « service du thé ». Une grande variété de formes et de couleurs caractérise l'art nippon de la table avec un goût prononcé pour l'asymétrie et l'imperfection calculée. Ainsi, par exemple, les coupes dans lesquelles on boit le saké sont-elles généralement toutes différentes les unes des autres

### © FAITES TOUJOURS VOTRE BOL

Il en va de même pour les bols (*chawan*) dans lesquels on sert le thé de cérémonie. Ils ont généralement été réalisés à la main par de grands potiers et il est d'usage, avant de les porter à la bouche, de les tourner plusieurs fois dans ses mains pour en admirer la beauté.

Plats et bols sont le plus souvent choisis pour s'harmoniser (ou pour contraster) avec la couleur et la texture du plat. C'est notamment le cas des *mukozuke*, ces ramequins dans lesquels sont servis des légumes bouillis ou marinés en toutes petites quantités.

Enfin, la saison est également un élément important, aussi bien pour la couleur et le style des plats que pour les « accessoires » tels que feuilles, aiguilles de pin, fleurs séchées.

Mais au fond, ce qui compte le plus, c'est le goût de la personne qui reçoit et dès lors qu'un repas est servi avec le cœur, la beauté sera toujours au rendez-vous. ■



La soupe miso est servie dans un bol en bois laqué qui conserve la chaleur



# Raku : la céramique comme autrefois

NÉE AU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE EN CORÉE LA TECHNIQUE DE CUISSON DE LA TERRE DITE RAKU FUT LA PRÉFÉRÉE DES MAÎTRES DE THÉ JAPONAIS, INFLUENCÉS PAR LA PHILOSOPHIE BOUDDHIQUE DU ZEN. AUJOURD'HUI ENCORE, ELLE SE PERPÉTUE À KYOTO, DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

**E**  
PAR NICOLE  
LESCIN

n japonais, le mot raku, très souvent utilisé dans le langage courant (*raku desu ne !*) évoque tout à la fois le confort et le plaisir. Son origine viendrait d'un idéogramme gravé sur un sceau d'or, donné en 1598 par Taïko (maître fervent de la cérémonie du thé) à Chojiro, fils d'Ameya, lui même Coréen et établi à Kyoto en 1525. On dit qu'il fut le premier à utiliser cette technique pour fabriquer une céramique spécifique à la cérémonie du thé.

## © JOIE DE LA RECONTRA, PLAISIR DU PARTAGE

Le type de cuisson à la japonaise dit raku s'effectue au bois ou au gaz, à basse température (750° au moins, généralement aux environs de 1000°) sur des terres chamottées qui doivent subir deux violents chocs thermiques

Le premier résultat de la sortie du four, avec de grandes pinces, des pièces incandescen-



Deux poteries raku contemporaines

tes à une température avoisinant 800°. L'émail est mou, l'air le durcit progressivement. L'émail doit figer sans trop refroidir le tesson avant l'enfumage. Le pot commence à émettre des tintements. A ce moment il faut le mettre dans une bassine qui, selon la nature de l'émail ou des oxydes utilisés pour la cuisson, contient de la paille, des herbes, de la sciure ou des copeaux, qui s'enflamment aussitôt. On referme très vite ce contenant pour provoquer la réduction. En réduisant l'oxygène le noir de fumée ou carbone, imprègne les pièces chaudes et s'y



# KIMONOYA

**Vaisselle japonaise traditionnelle**  
11 RUE DU PONT LOUIS PHILIPPE 75004 PARIS  
Tel : 01 48 87 30 24 [www.kimonoya.fr](http://www.kimonoya.fr)

L'art de la table & artisanat japonais  
Le chat porte-bonheur



## MIYAKODORI

Ouvert lundi - samedi, 11h - 19h  
1, impasse Guéménée - 75004 Paris  
Tél/Fax 01 42 78 23 11

POUR LES BONS  
[www.miyakodori.fr](http://www.miyakodori.fr)

email : [info@miyakodori.fr](mailto:info@miyakodori.fr)



fixe en prenant souvent aussi l'empreinte de brins de paille ou d'herbes sur lesquels il a été posé à la sortie du four et que la chaleur a fait brûler et se coller à la matière. Les parties non émaillées se grisent ou se noircissent et les oxydes métalliques utilisés produisent des lustres irisés allant du rouge à l'or en passant par des bleus ou des verts. Pour bien fixer les couleurs on fait alors subir à l'objet un deuxième choc thermique en le plongeant dans l'eau froide qui provoque le durcissement brutal et le tressaillement de la glaçure mais lui donne une certaine opalescence.

Après cette opération, quand la pièce est moins chaude on la frotte avec une éponge grattante afin de retirer les traces de fumée et de combustibles (restes calcinés de papier, sciure, brindilles, feuilles) qui masquent les craquelures de l'émail ou la brillance des lustres. Ce nettoyage est absolument indispensable pour découvrir les surprises de la cuisson toujours un peu aléatoire.

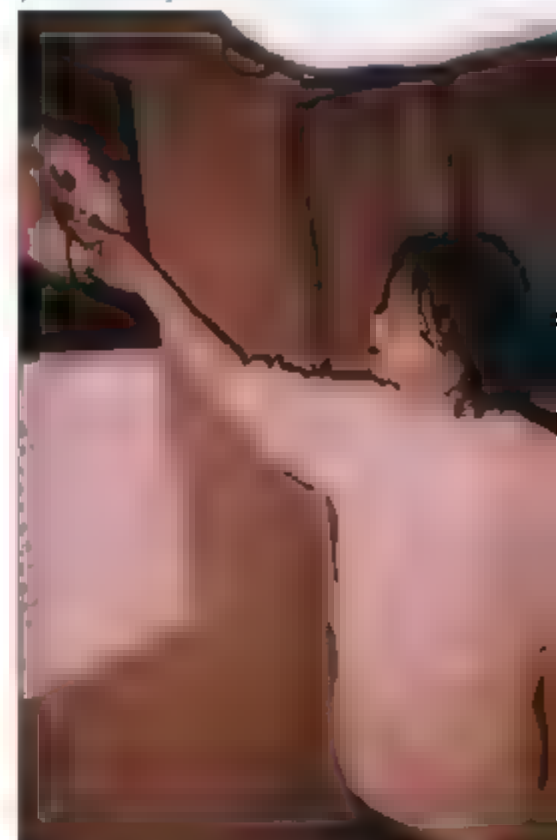
Le résultat n'est jamais garanti à 100% mais la magie du feu lors des enfourne-

ments, défournements et enfumages réserve parfois de belles surprises quand l'or jaillit ou qu'un craquelé blanc ou rose habille bol ou coupelle. Le raku se pratique à plusieurs, et l'on mêle expériences céramiques, joie de la rencontre et plaisir du partage des mets simples que chacun a préparés pour le repas commun !

#### ◎ QUELQUES GOUTTES DE PLUIE AU FOND D'UN ROCHER

Le bol raku doit être *tebineri* (sans tour), modelé dans la masse, monté en colombins ou en boule étirée (initialement formés au coude) à l'aide d'une boule de terre chamottée pour supporter les chocs thermiques de cette cuisson particulière. Le bol pour la cérémonie du thé (à *kao-vasaki*), doit être tourné puis taillé, remodelé pour lui donner une certaine irrégularité jusqu'à la forme désirée. Au fond de chacun des bols créés pour la cérémonie du thé, on trouve une dépression appelée *cha damari*, un creux dans lequel il reste un peu de thé, comme quelques gouttes de pluie au fond d'un rocher. ■

15<sup>e</sup> descendant d'une dynastie qui a commencé en 1580. Kichizaemon Raku poursuit à Kyoto l'oeuvre de ses aïeux.



一番搾り



KIRIN ICHIBAN

BIERE KIRIN







# Bordeaux japonais

## Soleil levant sur la Garonne

JUMELÉE AVEC FUKUOKA, BORDEAUX EST SANS DOUTE L'UNE DES VILLES LES PLUS NIPPOPHILES DE FRANCE COMME EN TÉMOIGNENT LES QUELQUES (EXCELLENTS) RESTAURANTS QUE NOUS AVONS TESTÉS POUR VOUS.

# M

PAR PATRICK  
MANASSON

« Moi, c'est Alice ! » « Moi, c'est Jean-Pierre »,  
« et moi, Pauline... ».

Ils sont au moins une dizaine à attendre leur tour en file indienne devant le stand de calligraphie japonaise où un maître spécialement venu de Tokyo transcrit chaque nom en idéogrammes puis trace de magnifiques lettres au pinceau.

Dans le cadre du Festival de la culture japonaise à Bordeaux, au mois de novembre dernier, une trentaine d'artistes japonais ont investi, durant trois jours, l'espace Saint Rémi, au cœur de la vieille ville, attirant une foule nombreuse, avide de découvrir l'art du thé, du pliage ou de l'arrangement floral.

Jumelée avec Fukuoka, Bordeaux a toujours fait la part belle au Japon qui le lui rend bien : l'archipel est en effet l'un des premiers pays acheteur de grands crus. Au point qu'au mois de mai prochain, l'invité d'honneur de « Bordeaux fête le vin » ne sera autre que... le Japon !

Installé à Bordeaux depuis plus de trente ans, Takenori Shindo est sans doute le principal artisan de cette relation si particulière entre cette ville et son pays d'origine. Tout ce qui se fait de japonais à Bordeaux passe forcément par sa boutique, La maison du Japon. Qu'il s'agisse d'un concert de taiko, d'un festival de musique ou de cinéma, c'est lui qui coordonne, renseigne, traduit...

Takenori Shindo dans sa boutique,  
La Maison du Japon.



Le Moshi moshi, un restaurant du 3<sup>e</sup>  
type ouvert en novembre dernier



S'ils vendent de la vaisselle et quelques objets de décoration, M. Shindo et son épouse passent surtout beaucoup de temps à animer la communauté franco-japonaise de leur ville. Au sous-sol de leur boutique, ils ont aménagé un espace de réunion qu'ils mettent gratuitement à la disposition des associations et où l'on peut apprendre le japonais.

Historien de formation, M. Shindo ne s'est pas limité aux nourritures intellectuelles. Il a aussi créé, au début des années 80, le premier restaurant japonais de Bordeaux ●●●



● ● ● qu'il a depuis laissé à d'autres.

Situé en plein centre, à deux pas de la rue Sainte-Catherine, le Café japonais continue néanmoins d'être l'une des bonnes adresses nippones de la ville avec une formule de midi particulièrement avantageuse à 11,50 €. Il faut surtout y aller pour l'originale salade de poulpe au wasabi (*takowasa*) et pour les sushis, à la fois variés et très frais.

Mais la véritable bonne surprise de ce week end nippon à Bordeaux, vous la trouverez un peu plus bas, chez Moshu moshu, un restaurant qui a ouvert ses portes en novembre dernier à l'initiative de deux Français encore sous le charme de leur long séjour au Japon (respectivement 4 et 7 ans !) dont ils reviennent tout juste Armés de leur seul courage (et, il faut bien le dire, de beaucoup de talent), ces deux amis qui n'avaient jamais exercé ce métier auparavant ont littéralement inventé ce restaurant du 3<sup>e</sup> type dont il

n'existe, à notre connaissance, aucun équivalent en France. Un ancien dépôt de charbon était à louer pour un prix raisonnable à condition de faire les travaux. Ludovic et Emmanuel ont relevé le défi et leurs manches et, durant plusieurs mois, se sont transformés en terrassiers !

« Dans un premier temps, raconte Emmanuel, nous avons voulu faire réapparaître les magnifiques salles voûtées du XVIII<sup>e</sup> siècle qui avaient littéralement disparu sous une incroyable couche de suie. Ce n'est qu'après que nous avons imaginé le décor. »

#### ◎ TOUJOURS COMPLET DEPUIS L'OUVERTURE !

Et quel décor ! Une salle tout en longueur organisée autour d'un bar en bois brut, suivie d'une autre où l'on s'assied à la japonaise devant de grandes tables basses éclairée par une douce lumière orangée. On peut ainsi choisir de regarder les deux chefs (un japonais et un français) décou-

#### ■ Adresses

**La Maison du Japon,**

28 rue de Cheverus

Té : 05 56 79 05 36

**Café japonais,**

22 rue Saint-Siméon

Té : 05 56 48 68 68

**Moshu Moshu,**

8 place Ferdinand Lafargue

Té : 05 56 79 22 91

(Compter 30 à 40 €/personne)

**Wasabi Café,**

3 place Saint-Grat

Té : 05 56 32 28 44

Le chef de Moshu moshu n'hésite pas à intégrer des produits locaux dans sa cuisine



Sur à peine 100 mètres carrés de surface, le jardin japonais de Jean-Claude Brendell propose des dizaines de perspectives différentes.



## LE JARDIN QUI N'EXISTAIT PAS

« Surtout, ne donnez pas l'adresse », insiste Jean-Claude Brendell, créateur et propriétaire de ce que, à l'Office du Tourisme de la ville, on appelle volontiers le « Jardin japonais de Bordeaux ». Pourtant, il s'agit bel et bien d'un jardin privé créé en 1993, non pour être visité mais pour démontrer que l'environnement agit sur les comportements, notamment dans le cadre du travail.

Architecte d'intérieur et sociologue, Jean-Claude Brendell travaille en effet depuis plus de vingt ans sur l'idée qu'en créant un environnement physique et psychologique adapté, on améliore les conditions de travail (et donc la productivité) d'une entre-

prise. Bien que n'étant jamais allé au Japon lui-même, Jean-Claude a créé ici, au cœur de son agence (ESI Concept), sur à peine 100 mètres carrés, un véritable jardin japonais de style Nara où l'esthétique mêle harmonieusement végétation discrète (mosses) bonsaïs et pierres de diverses tailles et couleurs. Ces éléments, soigneusement disposés et toujours parfaitement entretenus, s'organisent autour d'un pavillon de thé importé d'Asie, l'ensemble dégageant une impression de paix et de sérénité.

Cet îlot de verdure maintenue au cœur de la ville a littéralement transformé la vie de son créateur et de son équipe qui sont l'illustration vivante de l'efficacité de la

méthode : tous sont heureux de venir le matin à l'agence et expliquent à qui veut les entendre qu'avec (relativement) peu de moyens, on peut résoudre bien des conflits sociaux. De plus en plus sollicité par de grandes entreprises attentives au bien-être de leurs employés, Jean-Claude Brendell rêve d'intervenir sur les banlieues sur lesquelles il a, dit-il, beaucoup d'idées... Avis aux maires !

P. M.

Bien que le jardin soit, en principe, inaccessible au public, il est possible, en prenant rendez-vous, de le visiter en s'adressant à l'Office du tourisme de Bordeaux : 12 cours du XXX Juillet 33080 Bordeaux Cedex. Tél. : 05 56 00 66 00





## ■ Où dormir à Bordeaux ?

### La maison Bord'eaux,

113 rue du Dr Albert Barraud.

Tél : 05 56 44 00 45

Vous passerez une nuit

indoubliable dans cette maison

d'hôte de luxe en plein centre ville

aménagée dans une bâtisse

du 18<sup>e</sup> siècle avec six chambres,

toutes différentes décorées

avec goût dans des tons acidulés

très inattendus dans ce genre

d'établissement

133 à 183 € pour deux

personnes avec petit-déjeuner

[www.lamaisonbordeaux.com](http://www.lamaisonbordeaux.com)

per le poisson, griller les viandes et préparer les sauces, ou de s'installer pour un vrai dîner comme à Kyoto.

En quelques semaines, Moshu moshu (qui signifie « allo » en japonais) est devenu LE lieu branché de la ville et, à peine un mois après l'ouverture, il faut réserver au moins trois ou quatre jours à l'avance pour avoir une chance de trouver une place. D'autant que, côté assiette, c'est à un véritable festival que vous convient Ludovic et Emmanuel, mêlant allègrement le goût japonais aux ressources locales. A ne manquer à aucun prix : le maki « Moshu moshu » : du thon cru enrobé dans une algue nori et surmonté de foie gras poêlé et d'une pincée de caviar bordelais (eh oui, ça existe !)... ou encore la salade de tofu à la roquette et au yuzu, autre « friandise » d'une rare délicatesse. Les tempuras, ultra légères, sont aussi une grande spécialité du chef.

Mais les deux compères ont également voulu faire partager aux Bordelais leur

Thon cru, foie gras et  
caviar : un mélange  
détonnant

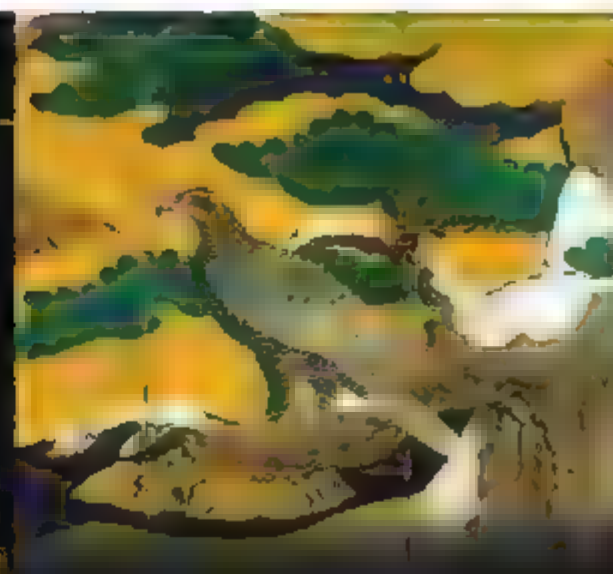


« goût du saké » si cher à Yasujiro Ozu et proposent un choix d'une vingtaine de vins de riz des plus grandes origines. A découvrir chauds ou froids.

A ce niveau de qualité et d'originalité, il est bien difficile, pour les autres établissements de la ville, de rivaliser avec Moshu moshu. C'est pourtant ce que tente de faire la sympathique équipe du Wasabi café, de l'autre côté de la Garonne. Le chef, d'origine laotienne (mais qui a vécu au Japon quelques années), fait ce qu'il peut pour présenter de beaux plateaux de sushis mais convient lui-même qu'il a encore beaucoup à apprendre et est vite débordé quand il a plus de trois commandes en même temps. Nous avons cependant apprécié sa modestie et sa personnalité très ouverte ainsi que le décor chaleureux de la salle.

Et puis un restaurant qui porte le beau nom de « Wasabi » ne peut pas être tout à fait ordinaire, n'est-ce pas ?

松竹梅



Idéal pour le « Kampai ! »

\*Kampai signifie « Santé ! » en japonais



TAKARA SAKÉ USA INC. 700 Addison St., Berkeley, CA

(510) 540-2200 [www.takarasake.com](http://www.takarasake.com) © 2004 by Takara Sake USA Inc.

Bottled per Food

Sho Chiku Bai



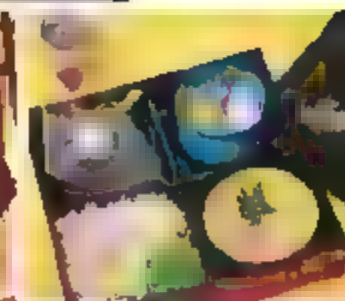


hiver 2005

26

WASABI N°6

Les...  
...  
...





MALGRÉ LES QUELQUE 120 NATIONALITÉS QUI SE CÔTOIENT AU LUXEMBOURG, MANGER À LA JAPONAISE REPRÉSENTAIT, IL Y A À PEINE 15 ANS, UN RÊVE IMPOSSIBLE. LES FRINGALES DE SUSHIS NE POUVAIENT SE RÉSOUDRE QU'EN ORGANISANT UNE EXPÉDITION DANS LES PAYS VOISINS : FRANCE, BELGIQUE OU ALLEMAGNE... LES CHOSES ONT BIEN CHANGÉ DEPUIS ET LE GRAND DUCHÉ S'ENORGUEILLIT AUJOURD'HUI DE PLUSIEURS RESTAURANTS JAPONAIS, QUI PEUVENT SATISFAIRE AUSSI BIEN LES DEUX CENTS FAMILLES NIPPONES RÉSIDANT DANS LE PAYS QUE LES 450 000 HABITANTS DU LUXEMBOURG.

PAR CATHERINE  
BELKHODJA

Tout a commencé, comme souvent, par une belle histoire d'amitié. D'un côté, une joyeuse équipe de Luxembourgeois pure souche poursuivant leurs études à Paris. De l'autre, un jeune étudiant japonais, passionné de littérature française. A Paris, après les cours, les étudiants de tous les pays se retrouvent dans les petites tavernes où même les plus timides sont forcés de lier amitié. De ces amitiés d'étudiants qui s'estompent le plus souvent au fil des années.

Ce ne fut pas le cas pour Hajime Miyamae, qui après son retour au Japon, correspondait régulièrement avec ses anciens amis. Ceux là avaient gardé la nostalgie des délicats repas qu'Hajime leur avait concoctés dans sa chambre d'étudiant.

A l'époque, ils faisaient tinter leur verre en se promettant de se retrouver plus tard pour ouvrir, ensemble, un restaurant japonais. Mais Hajime, entre temps, avait accepté un poste dans une société internationale qui l'avait emmené jusqu'en Algérie



L'Alzette vue du restaurant Kamakura

De retour au Japon, il comprit vite que s'il voulait profiter un tant soit peu de la petite famille qu'il venait de fonder, la vie de « salaryman » expatrié n'était pas vraiment le bon choix. Pourquoi, dès lors, ne pas essayer de réaliser son rêve de jeunesse : ouvrir son restaurant ?

Cela tombait bien : ses amis le réclamaient à grands cris. Ils avaient eux-même sélectionné, dans la partie la plus romantique de la vieille ville, le Grund, un joli terrain au bord de l'Alzette qui pourrait faire l'affaire.

Il ne restait plus qu'à trouver les fonds pour faire construire le restaurant avec un ● ●

Week-end nippon à

Luxembourg





### KAMAKURA

de Philippe Eschenauer et  
Will Creutz

Vous retrouverez ici toute l'histoire de Hajime Miyamae qui avec son épouse Akemi fit découvrir la cuisine japonaise au Luxembourg. Ce superbe livre vous initiera aux rudiments des préparations de base, avant de vous proposer les plats concoctés par le Chef Akira Yasuko, en fonction des saisons.

**Kamakura** de Philippe Eschenauer et Will Creutz  
136 pages 55,50 €  
En vente à la librairie Junkudo

### Bonne adresse

#### ■ Restaurant Kamakura

4 rue Munster Tél. 47 06 04

- petit appartement pour que l'épouse d'Hajime, qui ne parlait alors que le japonais, ne se sente pas trop isolée.

Les amis, là encore, furent au rendez-vous. Hajime fit appel à un architecte japonais pour concevoir un lieu sobre, élégant, dans les tons noir et vert mousse. Une lumineuse vague blanche ondulant gracieusement au plafond.

#### ● HAJIME PAR LE GRAND DUC EN PERSONNE

Hajime, qui avait été initié par sa grand-mère à la cuisine, trouva la perle qu'il fallait en la personne d'Akira Yasuko. Après son apprentissage professionnel, celui-ci avait travaillé 5 ans dans des restaurants français au Japon, avant de se spécialiser en cuisine japonaise. Imprégné par les deux cultures, ce chef est donc tout aussi capable de servir les grandes recettes classiques, que d'inventer lui-même en s'inspirant des deux cuisines.

Le 23 juin 1988, jour de fête nationale au Grand duché, le restaurant Kamakura ouvrit ses portes. Hajime lui donna le nom de l'ancienne capitale du Japon, ville voisine de celle où il grandit.

On peut dire sans exagérer que l'ouverture de ce restaurant eut autant d'impact que l'ouverture d'une ambassade et le Grand Duc lui-même fit partie des premiers initiés. Très vite, le Kamakura devint le lieu de retrouvailles privilégié de tous les Japonais du Grand Duché. La vingtaine de sociétés japonaises implantées au Luxembourg se réjouissaient de pouvoir organiser enfin des repas d'affaires en initiant leurs partenaires à une cuisine raffinée très méconnue jusqu'alors. La nouvelle se répandit comme une traînée de poudre et en quelques semaines, le restaurant d'Hajime devint la coqueluche de la ville. Alors qu'au début, la clientèle japonaise représentait 90% du chiffre d'affaires, elle n'atteint aujourd'hui que 10% de la fréquentation totale du restaurant. Le pari n'était pourtant pas gagné d'avance. D'autant que nos deux complices se refusaient à la facilité. Prêts à bousculer tous les clichés, Hajime et son chef Akira Yasuko ont décidé dès le départ, de ne pas donner

## CARNET D'ADRESSES DU JAPON À LUXEMBOURG

**Le succès de M. Miyamae a incité d'autres restaurateurs à s'installer au Luxembourg et même si le Kamakura reste notre restaurant préféré, quelques adresses méritent une visite**

### ■ YAMAYU SANTATSU



A deux minutes de la gare, un tout petit restaurant où il est conseillé de réserver. On déguste sur des tables simples en bois ou au bar, des menus sushis ou sashimis que le chef découpe sous nos yeux. Chef japonais et poisson d'une fraîcheur irréprochable.

26 rue Notre-Dame, T. 46 12 49

### ■ JAPANESE TEPPANYAKI

Très excentré, ce petit restaurant installé au rez-de-chaussée d'une petite maison privée est follement kitsch et délicieux.

Le chef prépare devant vous de délicieuses grillades de bœuf ou de fruits de mer. Pas vraiment recommandé pour un repas en tête-à-tête mais si vous vous sentez l'âme de l'érudit, c'est l'occasion rêvée.

On s'installe tous autour du chef qui nous sert au fur et à mesure de ses préparations. Le saké aidant, l'atmosphère devient très conviviale.

335 rue de Beggen,

Le restaurant se trouve juste devant l'arrêt de bus Beggen-rue du Pont de la ligne n°10 direct depuis la gare.

### ■ LE PALAIS D'ASIE



Dans une ambiance plus chinoise que nipponne, un restaurant sympathique où le service est dirigé par une patronne très dynamique. Parfait pour les groupes qui se réunissent autour d'une grande table au centre de laquelle s'évertue un cuisinier acrobate qui découpe, hache et cuisine en faisant le pitre. Une

nuée de petites serveuses court partout avec des plats qui fument comme des volcans. Pour vous mettre dans l'ambiance, vous aurez revêtu dès l'entrée de polis kimonos à fleurs, roses pour les filles et bleus pour les garçons !

47 av. de la Liberté, T. 29 40 85

dans le classique sushis/yakitori (même si on déguste ici de délicieux poissons crus) mais de se donner, au contraire, la plus grande liberté. Soucieux de respecter les saisons, ils élaborent leurs menus en fonction des produits frais du marché. Les légumes viennent le plus souvent de Hollande, les poissons de Rungis.

Le menu de midi est élaboré en s'inspirant des recettes familiales (katei ryori). On vient ici déguster des plats très simples cuisinés à la japonaise comme des omelettes ou des entrecôtes ! Mais Akira adore aussi faire découvrir des spécialités plus rares comme la tête de dorade brar-





### Rétrospective Capa

Si vous avez besoin d'un prétexte pour vous rendre au Grand Duché, courez vite voir l'exceptionnelle exposition de photos de Robert Capa, un reporter de l'agence Magnum qui a couvert à peu près toutes les guerres du siècle dernier avant de sauter sur une mine au Vietnam. Galerie Art Tunnel, 16 rue Sainte-Zthe. Jusqu'au 15 janvier 06. Entrée gratuite.

sée, le gibier préparé à la japonaise ou un menu à base de homard.

Seule concession aux habitudes locales : la quantité. Hajime ne supporte pas d'entendre un client affirmer avoir faim en sortant de chez lui...

En cette belle saison d'automne, nous avons eu le privilège de déguster un bento de saison comprenant de délicieuses tempuras aux *shitake* et une très originale caille grillée à la sauce *yaki dare* aux salsifis sur un lit de marrons (voir la recette en encadré).

Mais le plus étonnant, sans doute, est la notion de service telle que la conçoit Hajime : chaque client est ici traité comme s'il était unique. Ainsi, par exemple, chaque plat servi ici est soigneusement noté avec le nom du client et la date de sa visite. Un couple qui vient régulièrement ici depuis quinze ans fêtera l'anniversaire de leur mariage apprécié particulièrement cette attention. Chaque fois, le chef leur fait découvrir d'autres saveurs grâce aux petites fiches soigneusement conservées. De même, si un client demande « comme d'habitude ! » Hajime saura lui servir le même plat que celui commandé précédemment, même s'il n'est venu qu'une fois, dix ans plus tôt ! La classe, non ? ■

### RECETTE

#### CAILLES GRILLÉES À LA SAUCE YAKI DARE

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 8 belles cailles
- sauce yaki dare
- 1 kg de gobos (salsifis)
- 100g de carottes
- 2 cuillères à sucre de sucre
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja, 2 cuillères à soupe d'huile de soja.
- 1 cuiller à café de shichimi, 1 cuiller à café de sel
- Quelques pommes de terre douces
- Quelques marrons
- Quelques noix de ginkgo
- Nouilles japonaises frites

■ Ouvrir, désosser, nettoyer et aplatir les cailles. Assaisonner de sel et de shichimi. Eplucher et nettoyer le gobo. Découper 8 morceaux dont la longueur dépasse de 2cm la longueur des cailles. Réserver le reste. Rouler les cailles autour des 8 morceaux de gobo et ficeler. Dorer légèrement au grill avant de les arroser une première fois de sauce yaki dare. Continuer la grillade en arrosant deux fois de plus jusqu'à obtention d'une brillance maximale.

■ Entre-temps, poser le reste du gobo pendant une demi-heure dans de l'eau légèrement vinaigrée pour en adoucir le caractère amer. Eplucher et couper les carottes et le gobo en fins bâtonnets.

Poêler à feu vif dans l'huile de soja jusqu'au ramollissement. Rajouter le sucre et la sauce de soja. Assaisonner avec du sel et le reste de shichimi.

■ Accompagner ce délicieux plat d'automne de pommes de terre douces et de marrons cuits, de noix de ginkgo et de nouilles japonaises frites.

#### RECETTE DE LA SAUCE YAKI DARE

(sauce pour grillades)

■ Mélanger 18cl de sauce de soja, 18cl de mirin, 50g de sucre. Faire réduire d'un quart et rajouter selon utilisation :

■ Pour caraméliser de la volaille : quelques os, du gingembre, de l'ail, des blancs de poireaux, un peu de miso. Laisser mijoter et passer au tamis.





# Le guide des restaurants

A PARIS ET DANS LES GRANDES VILLES DE PROVINCE, WASABI A SELECTIONNÉ LES MEILLEURS RESTAURANTS NIPPONS. LES ADRESSES INDiquÉES CI-DESSOUS SONT ÉGALEMENT LES POINTS DE DISTRIBUTION DE WASABI. DONNEZ VOTRE AVIS ET LISEZ LES AVIS DES AUTRES EN VOUS RENDANT SUR NOTRE SITE : [WWW.WASABI.FR](http://WWW.WASABI.FR)



## Comme à Tokyo

Kilala est le dernier-né des "vrais" japonais du triangle Opéra-4 Septembre-Palais-Royal. Tout petit mais délicieux et très authentique.

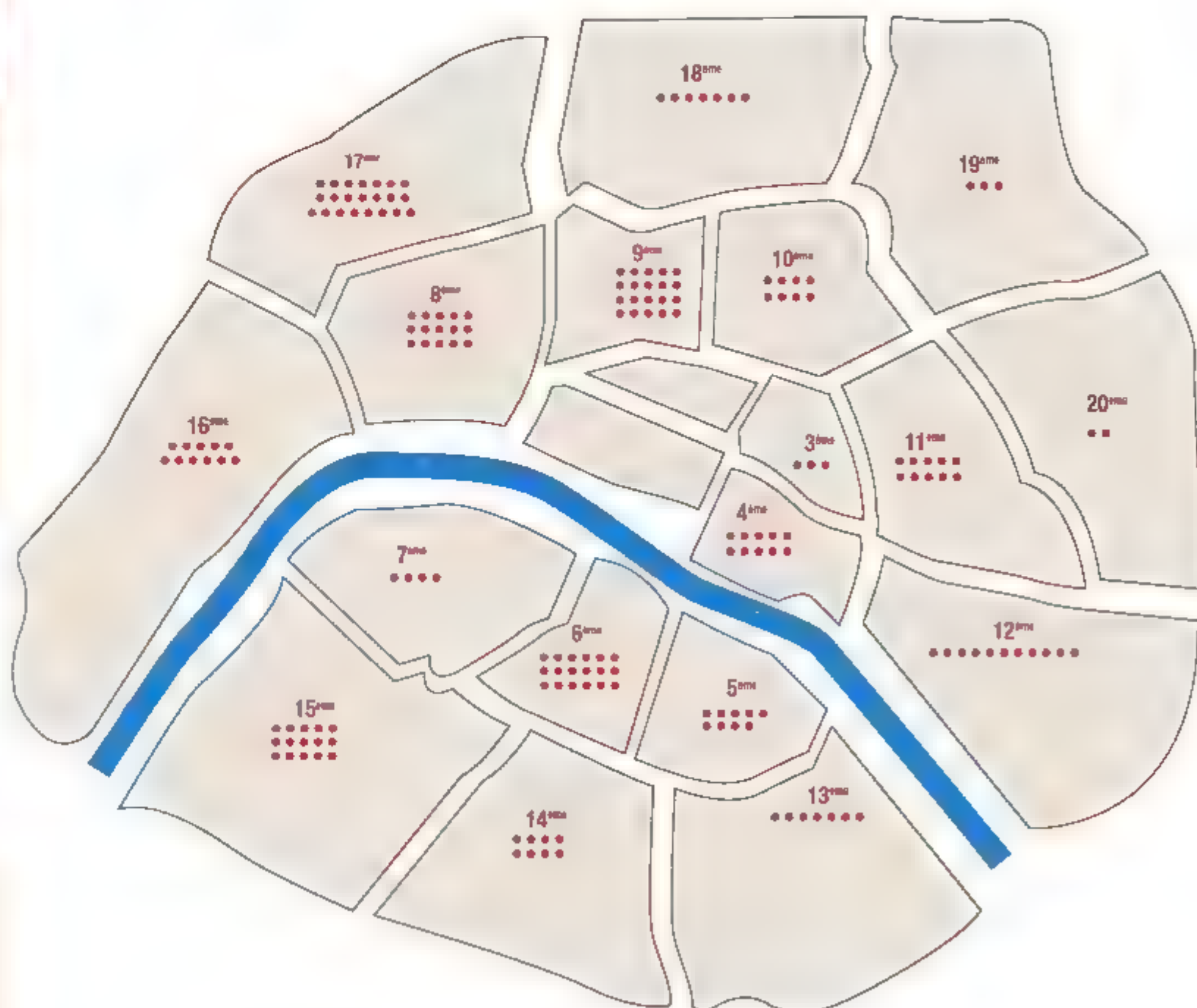
7 rue des Moulins, Paris 1<sup>er</sup>  
01 47 03 35 57



## Tradition

Depuis qu'il a succédé à Issé, Bizan n'a pas déçu. L'un des meilleurs japonais de Paris aussi bien pour les sushis que pour des plats traditionnels.

56, rue Sainte-Anne Paris 2<sup>e</sup>  
01 42 96 67 76





# japonais à Paris et en France

## 1<sup>er</sup> arrondissement

■ **EDOKKO** 01 58 62 49 21  
163, rue Saint Honoré



### Spécialité de sushi

163 rue Saint-Honoré 75001 Paris  
01 58 62 49 23

Ouvert tous les jours

- **FUJITA** 01 42 61 42 93  
41, rue St Roch
- **HIGUMA** 01 47 03 38 59  
32bis, rue St Anne
- **HIGUMA** 01 58 62 49 21  
163, rue Saint Honoré
- **ISSÉ** 01 42 96 26 60  
45 rue de Richelieu
- **JAPORAMA** 01 42 36 21 30  
35, rue Etienne Marcel
- **KILALA** 01 47 03 35 57  
7 rue des moulins
- **KINUGAWA** 01 42 60 65 07  
9 rue du Mont Thabor
- **KUNITORAYA** 01 47 03 33 65  
39, rue Ste Anne
- **LAI LAI KEN** 01 40 15 96 90  
7, rue Sainte Anne



### NODAIWA

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées  
une tradition japonaise  
272 rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>  
**01 42 86 03 42**

■ **LIBRAIRIE JAPON** 01 42 60 89 12

- 18 rue des Pyramides,
- **LO SUSHI** 01 42 33 09 09  
1, rue du Pont-neuf/sous sol
- **MATSUDA** 01 42 60 00 07  
19, rue Saint Roch
- **MATSURI RICHELIEU** 01 42 61 05 73  
36 rue de Richelieu
- **MEI KO** 01 40 26 15 78  
27, rue du Bouloi
- **MIDORY** 01 42 97 47 30  
49 rue de l'Arbre Sec
- **MIYOSHI** 01 42 86 80 80  
11, rue Danielle Casanova
- **NAGATO** 01 49 26 07 70  
7, rue du 29 Juillet
- **HANIWAYA** 01 40 20 43 10  
11 rue Sainte-Anne
- **NODAIWA** 01 42 86 03 42  
272, rue Saint Honoré

### OFFICE DU TOURISME JAPONAIS

- 01 42 96 20 29  
4 rue Ventadour (1<sup>er</sup> étage)
- **OKI** 01 42 33 79 65  
35, rue du Pont-Neuf
- **RANMARU** 01 42 96 08 80  
25 rue de Richelieu
- **SAGANO** 01 40 41 04 45  
10/12 rue des Prêcheurs
- **SAPPORO RAMEN** 01 40 15 98 66  
276, rue Saint Honoré
- **SAPPORO RAMEN** 01 42 60 60 98  
37, rue Sainte Anne
- **SHIOSAI** 01 42 33 70 47  
4 bis, place Sainte Opportune
- **SUSHI COMPANY** 01 55 35 34 00  
22, rue des pyramides
- **SUSHI GAN** 01 42 97 44 48  
41, rue des Petits Champs
- **SUSHIRAMA** 01 40 26 30 75  
14, rue Bertin Poiree
- **TAKARA** 01 42 96 08 38  
14, rue Molière
- **TORAYA (pâtisserie)** 01 42 60 13 00  
10 rue Saint-Florentin
- **TOTOYA** 01 42 21 41 88  
21, rue Saint Denis
- **VILLA TOKYO** 01 42 36 62 41  
14, rue du Cygne
- **YAKINIKU** 01 42 96 27 60  
11 bis rue Sainte-Anne
- **YASUBE** 01 47 03 96 37  
9, rue Sainte Anne
- **YOU HEISEI** 01 42 60 55 50  
11, rue Sainte Anne

## 2<sup>e</sup> arrondissement

- **AICH** 01 42 96 93 51  
86 rue de Richelieu
- **ASUKA** 01 40 13 07 00  
8-10, rue Léopold Bellan
- **BOOK OFF (librairie)** 01 42 60 00 66  
29 rue St Augustin
- **COMPTOIR DU SUSHI** 01 53 40 88 88  
36/38 passage du Ponceau
- **DEVANT VOUS** 01 42 96 96 27  
80, rue de Richelieu
- **EDOKKO** 01 40 07 11 81  
27, boulevard des Italiens
- **FURUSATO** 01 42 33 49 61  
60 rue Montorgueil
- **HOKKAIDO** 01 42 60 50 95  
14, rue Chabannais
- **KIM CHI** 01 42 96 55 76  
5, rue de Louvois
- **KINTARO** 01 47 42 13 14  
24, rue Saint Augustin
- **KIOKO** 01 42 61 33 66  
46 rue des Petits Champs
- **KOBA** 01 47 42 16 58  
7, rue de la Michodière
- **KOETSU** 01 40 15 99 90  
42 rue Sainte-Anne
- **KORIN** 01 40 20 49 93  
58 rue Sainte-Anne
- **KOUCHIYAKI** 01 40 20 94 45  
41, rue Sainte Anne
- **MATSU SUSHI** 01 40 26 35 06  
18, rue de Turbigo
- **MATSURI SUSHI** 01 40 26 11 13  
26 rue Leopold Bellan
- **MOMIJI** 01 47 42 82 58  
9, rue de Hanovre
- **NEW TOKYO** 01 45 08 15 50  
37 rue Montmartre
- **NINA SUSHI** 01 40 39 04 03  
17 passage du Caire
- **OGURA** 01 47 42 77 79  
20 rue de la Michodière
- **OISHI** 01 42 96 45 94  
106, rue de Richelieu
- **OKINAWA** 01 42 96 21 68  
19, rue Saint Augustin
- **OTODOKE** 01 42 86 02 22  
46 rue Sainte Anne
- **OZEKI** 01 42 60 98 48  
10, rue Chabannais
- **TAKE** 01 40 17 08 08  
10, rue de Port Mahon
- **TOKYO A PARIS** 01 47 42 33 22  
19, rue d'Antin

- **TOKYO SUSHIS** 01 45 08 15 50  
37, rue Montmartre
- **TOYOTOMI** 01 42 86 02 86  
24 rue des Petits Champs
- **YAMAMOTO** 01 49 27 96 26  
6, rue Chabannais
- **YOKOSUNA** 01 45 08 52 75  
2, rue Léopold Bellan

## 3<sup>e</sup> arrondissement

- **SUSHI BAR** 01 42 74 76 21  
9, rue de Bretagne
- **SUSHIBOX**  
40, rue de Turenne
- **WASABI WEST** 01 42 75 50 00  
10, rue de Bretagne
- **YOSHIGAWA** 01 48 04 35 00  
184, rue St Martin

## 4<sup>e</sup> arrondissement

- **AKATSUKI** 01 42 78 71 27  
15, rue des Archives
- **ALLO SUSHI** 01 44 61 93 73  
13, rue Cloche Perce
- **AOYAMA** 01 42 74 53 92  
22 bis rue de la Verrerie
- **BISTRO TOKYO** 01 42 72 11 11  
20 rue des Lombards
- **DELICE HOUSE** 01 42 76 05 10  
79, rue Saint Antoine
- **ISAMI** 01 40 46 06 97  
4, quai d'Orléans
- **KYO** 01 42 72 56 48  
9 rue de la Verrerie
- **MIKA** 01 48 04 04 80  
38 rue des rosiers
- **MINORI** 01 44 78 07 68  
14 rue de la Cloche percée
- **SUN** 01 48 04 89 88  
14 bd de Sébastopol
- **LE PALAIS DES THÉS** 01 48 87 80 60  
64, rue Vieille du Temple
- **SUSHI PARADIS** 01 42 78 98 83  
7, rue François Miron
- **TAKAOKA** 01 42 74 17 96  
76, quai de l'Hotel de Ville

## 5<sup>e</sup> arrondissement

- **AKIDA** 01 43 36 67 43  
121 rue Monge
- **ASIA TEE** 01 43 26 39 90  
47 rue de la Montagne Ste Geneviève
- **INAGIKU** 01 43 54 70 07  
14 rue de Pontoise

WASABI N°6



■ **MATSUDO YAKI** 01 47 07 68 39  
43, rue Mouffetard

■ **PLANET SUSHI** 01 44 08 75 00  
111, rue Monge

■ **YAMAMURA** 01 43 54 57 98  
4 rue des Fossés St Jacques

■ **SUSHI ICHIBAN** 01 47 07 58 85  
11 rue Bertholiet

■ **YAGIU** 01 43 54 01 11  
20, rue Saint Severin

## 6<sup>e</sup> arrondissement

■ **AXXIO** 01 46 33 72 05  
3, rue Andre Mazet

■ **ITADAKI** 01 43 26 68 25  
64, rue Monsieur le Prince

■ **HANAFUSA** 01 43 26 50 29  
4 passage de la petite boucherie

■ **JAPOTORI** 01 43 29 00 54  
41, rue Monsieur le Prince

■ **KIM'S ORIENT EXTREME** 01 45 48 92 27  
4, rue Bernard Palissy

■ **KYOTORI** 01 43 54 48 44  
61 rue monsieur le Prince

■ **MAISON DU SUSHI** 01 42 22 25 21  
32 rue St Placide

■ **SUSHI HOUSE** 01 43 25 54 85  
50, rue Dauphine

■ **TOKUGAWA** 01 42 22 32 59  
49, bd du Montparnasse

■ **TSUKIZI** 01 43 54 65 19  
2 bis, rue des Ciseaux

■ **YAKI JAP** 01 42 22 17 74  
8, rue du Sabot

■ **YEN** 01 45 44 11 18  
22, rue St Benoit

■ **YUSHI** 01 44 07 03 11  
8 rue des Ciseaux

## 7<sup>e</sup> arrondissement

■ **AIDA** 01 43 06 14 18  
1 rue Pierre Leroux

■ **ARIDO** 01 47 53 74 49  
208 bis, rue de Grenelle

■ **IMIXAN** 01 45 55 62 21  
26, rue Surcouf

■ **MAISON DU SUSHI** 01 45 51 24 24  
44, avenue Bosquet

■ **MIYAKO** 01 47 05 41 83  
121, rue de l'Université

## 8<sup>e</sup> arrondissement

■ **ASIAN** 01 56 89 11 00  
30, avenue Georges V

■ **CHAJIN** 01 53 30 05 24  
24 rue Pasquier

■ **FUKUOKA** 01 40 07 05 58  
23, rue des Mathurins

■ **HYOTAN** 01 42 25 26 78  
3, rue d Artois

■ **JIPANGUE** 01 45 63 77 00  
96 rue La Boétie

■ **KAITEN** 01 43 59 78 78  
63 rue Pierre Charron

■ **KAKYO** 01 45 22 21 06  
7, rue Clapeyron

■ **KINUGAWA** 01 45 63 08 07  
4, rue Saint Philippe du Roule

■ **KOHONANA** 01 45 62 15 68  
1 bis rue Jean Mermoz

■ **KYOTO** 01 53 75 11 49  
6, rue Corvetto

■ **KYOTO ST LAZARE** 01 42 93 35 13  
9, rue de l'Isly

■ **LO SUSHI** 01 45 62 01 00  
8, rue de Berni

■ **MANRAY** 01 56 88 36 36  
32/34, rue Marbeuf

■ **MIYOSHI** 01 45 62 30 14  
24, rue Marbeuf

■ **OKAME** 01 46 22 95 03  
235, Rue du Fg. Saint Honoré

■ **PLANET SUSHI** 01 53 30 03 03  
37, bd. Malesherbes

■ **SUSHI JAP** 01 44 90 00 61  
53, rue de Rome

■ **YAKI KOCHI** 01 43 59 51 88  
35 rue La Boétie

■ **YAMAICHI** 01 43 87 19 04  
9 rue de l'Isly

■ **YASAMI** 01 47 20 06 20  
5, rue de la Renaissance

## 9<sup>e</sup> arrondissement

■ **FUJI SUSHI BAR** 01 48 74 36 83  
5 rue Joubert

■ **FUJI YAKI** 01 42 81 54 25  
20, rue Henri Monnier

■ **IZAACKI** 01 53 16 43 48  
35 rue Lafayette

■ **KIDAYA** 01 45 26 12 88  
15 rue Lafayette

■ **KUSHI YAKI** 01 49 70 05 24  
41, rue de Rochechouart

■ **MATSUSAKA** 01 48 00 94 64  
16, rue Montyon

■ **MOMOKA** 01 40 16 19 09  
5 rue Jean-Baptiste Pigalle

■ **NAGANO** 01 48 78 47 44  
77, rue Tailbout

■ **NEW MATSUZAKA** 01 48 00 94 64  
16 rue Montyon

■ **NEW YAKI KOBE** 01 40 07 18 88  
14, rue de Séze

■ **OSAKAYAKI** 01 40 16 41 29  
24, rue Henri Monnier

■ **SAKURAYA** 01 47 70 54 41  
3, rue Grange-Batelière

■ **SHIMIZU** 01 48 00 92 76  
11 Rue Bergère

■ **SONG TIAN SUSHI** 01 47 70 42 82  
13, rue du Fbg Poissonnière

■ **SUSHI BOUBOU** 01 48 78 84 80  
52 rue Maubeuge

■ **SUSHI YAKI** 01 42 46 11 77  
1 bis, rue Bleue

■ **TAKEMOTO** 01 47 70 32 67  
17 rue du fbg Montmartre

■ **TOKYO** 01 42 47 06 14  
8 rue Cadet

■ **TONEGAWA** 01 42 65 29 18  
8, rue Godot de Mauroy

■ **YAMAMURA** 01 48 00 90 18  
1, rue Bergère

■ **YOCEIKO** 01 47 70 68 50  
39 rue du Fg. Montmartre

## 10<sup>e</sup> arrondissement

■ **DAI BAN OSAKA** 01 42 40 60 35  
15, av. Claude Vellefaux

■ **ISHIKURA** 01 40 22 99 98  
12, rue du Faubourg Poissonnière

■ **OISHI SUSHI** 01 40 35 14 12  
38 rue Louis Blanc

■ **PLOUM** 01 42 00 11 90  
20 rue Albert

■ **SUSHI SAKE** 01 40 38 37 65  
247, rue du fbg St Martin

■ **TOKIOYAKI** 01 46 07 67 91  
231 rue du Fbg St Martin

■ **VILLA FUJI** 01 40 34 20 68  
210 rue Lafayette

■ **WAKO** 01 46 07 08 88  
208 bis, rue Lafayette

■ **YAMADA** 01 46 07 01 88  
188, rue du fbg St Martin

## 11<sup>e</sup> arrondissement

■ **AKIRA** 01 40 21 08 53  
6, av. de la République

■ **FUJIWARA** 01 47 00 42 50  
21, rue de la Roquette

■ **KAMPEI** 01 43 48 17 08  
193 bd Voltaire

■ **KIMONO** 01 49 23 44 85  
115, rue St Maur

■ **KINOSUZU** 01 48 05 10 32  
19, rue de la Roquette

■ **NAOKI** 01 43 57 68 68  
5 rue Guillaume Bertrand

■ **SAKURA** 01 43 38 74 92  
46, rue de la Roquette

■ **SUKIYAKI** 01 49 23 04 98  
12, rue de la Roquette

■ **SUSHI** 11 01 43 55 29 88  
42, rue du Fg. du Temple

■ **TAKANO** 01 47 00 41 18  
47 Bd Richard Lenoir

■ **TOYAMA** 01 43 56 15 11  
109 bd de Charonne

■ **YAKIDAI** 01 40 21 62 33  
41, rue de la Roquette

■ **YAMAZEN** 01 43 48 85 37  
15 rue Léon Frot

■ **YAPANI SUSHI** 01 43 70 55 55  
56 rue Richard Lenoir

## 12<sup>e</sup> arrondissement

■ **GINZA** 01 43 46 61 96  
1, rue Corbinaud

■ **HAYASHI** 01 43 45 88 78  
20 cours de Vincennes

■ **IZAKAYA** 01 46 28 93 88  
59 rue de Lyon

■ **KASHIWAZAKI** 01 43 07 30 58  
4, rue Crozatier

■ **KOCHIYAKI** 01 43 41 59 64  
3, rue Erard

■ **MAKOTO** 01 44 68 63 50  
39 cour St Emilion

■ **MIKACHI** 01 43 40 39 31  
92 cours de Vincennes

■ **NAGASAKI** 01 43 48 66 05  
216, rue du Faubourg St Antoine

■ **ROBATA** 01 43 07 68 79  
96, rue Claude Decaen

■ **SAMOURAI** 01 43 07 52 30  
12, rue Emile Castelar

■ **SUSHI PARADISE** 01 43 40 00 00  
39, rue de Reuilly

■ **SUSHI ZEN** 01 43 41 83 34  
139 rue de Charenton

■ **YEKO** 01 43 43 82 18  
154 av Daumesnil

■ **ZENDO** 01 43 44 80 60  
43 rue Gabriel Lamy

## 13<sup>e</sup> arrondissement

■ **DELICE SUSHI** 01 47 07 03 33  
69, rue Broca

■ **ISHIKAWA** 01 53 79 12 76  
45 rue Albert

■ **JAPONIKA** 01 45 86 86 83  
8, avenue de Choisy

■ **MAKI SUSHI TOKYO** 01 45 84 54 41  
44, rue de Tolbiac

■ **MATSUYAMA** 01 45 88 22 18  
11-13 bd. Auguste Blanqui

■ **SAMOURAI** 01 45 82 88 88  
42, avenue de la Porte d'Ivry

■ **TEKKABA** 01 40 77 10 08  
73 Bvd Vincent Auriol

■ **TOKYO OSAKA** 01 44 24 38 48  
207, avenue de Choisy

## 14<sup>e</sup> arrondissement

■ **FUJIYAKI** 01 43 27 51 18  
63 rue Daguerre



<b>GINZA</b>	14 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre	
<b>HASHIMOTO</b>	01 45 43 70 56
46, rue Didot	
<b>HOSHI</b>	01 43 27 16 21
11, rue de la Gaité	
<b>MIMOSA</b>	01 43 21 96 12
9, rue de la Gaité	
<b>SUSHITORA</b>	01 45 42 79 76
113, rue Didot	
<b>SUSHI GOZEN</b>	01 40 47 55 01
20 rue Delambre	
<b>TORICHO</b>	01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse	
<b>TOYAMA</b>	01 40 44 00 87
147, av. du Maine	

### 15<sup>e</sup> arrondissement

<b>ARITO MONTPARNASSE</b>	01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée	
<b>BENKAY</b>	01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle	
<b>FUJIYAMA MONTPARNASSE</b>	01 45 38 98 18
37, avenue du Maine	
<b>JAPAN SUSHI EXPRESS</b>	01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard	
<b>KAISEKI SUSHI</b>	01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebvre	
<b>KANAE (supérette)</b>	01 40 59 98 03
11, rue Linois	
<b>KOKUMI</b>	01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard	
<b>KOYUKI</b>	01 45 32 67 56
20, rue Gramme	
<b>LÉGENDE DU JAPON</b>	01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles	
<b>MATCHAN</b>	01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre	
<b>NIPPON SUSHI</b>	01 48 28 35 28
2, rue Leriche	
<b>OKAYAMA</b>	01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel	
<b>OSAKA VOUILLE</b>	01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé	

<b>SANMARU SUSHI</b>	01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine	
<b>SUSHI BENTO</b>	01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles	
<b>TAGAWA</b>	01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle	
<b>TAKI</b>	01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay	
<b>TOKYO SUSHI</b>	01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire	
<b>TOMOKAZU</b>	01 45 38 72 82
69, bd Vaugirard	

### 16<sup>e</sup> arrondissement

<b>AKASAKA</b>	01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo	
<b>BE ZEN</b>	01 56 26 00 55
9, rue Gustave Courbet	
<b>COMME DES POISSONS</b>	01 45 20 70 37
24, rue de la Tour	
<b>DOMO</b>	01 46 47 47 77
7 rue Gros	
<b>GO SUSHI</b>	01 45 25 41 03
38, rue Ranelagh	
<b>MATSURI</b>	01 42 24 96 85
2, rue de Passy	
<b>MIYAGAWA</b>	01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles	
<b>NINA SUSHI</b>	01 44 05 10 98
81, rue de Longchamps	
<b>OKYOTO</b>	01 46 51 20 84
10, rue Chanez	
<b>PLANET SUSHI</b>	01 45 20 10 10
29, rue Bois le Vent	
<b>SUSHI WEST</b>	01 45 05 50 00
12, rue de Longchamps	
<b>TAIYOO</b>	01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet	
<b>TAMPOPO</b>	01 47 27 74 52
66, rue Lauriston	

### 17<sup>e</sup> arrondissement

<b>AYAME</b>	01 42 27 98 00
10, rue Rennequin	

<b>CINÉSUSHI</b>	01 40 08 08 78
15 rue des fermiers	
<b>FAUCHER</b>	01 42 27 61 50
123 av. de Wagram	
<b>ISUMO</b>	01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias	
<b>JAPIKEO</b>	01 42 94 88 28
39 rue des Dames	
<b>KANNO</b>	01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy	
<b>KIFUNE</b>	01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand	
<b>MAKO</b>	01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon	
<b>MISSADA</b>	01 46 22 11 77
45, rue Laugier	
<b>MIYAKO SUSHI</b>	01 44 85 53 00
103, rue Legendre	
<b>NAGANO</b>	01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville	
<b>NAKAMURA</b>	01 40 55 96 72
25, rue Brey	
<b>NAOKO</b>	01 42 54 37 07
11, rue Biot	
<b>SHINANO</b>	01 45 72 60 76
9, rue Belidor	
<b>SHOGUN SUSHI</b>	01 43 80 72 88
139, rue Cardinet	
<b>SOLEIL LEVANT</b>	01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville	
<b>SOLEIL LEVANT</b>	01 45 74 21 68
4 rue Troyon	
<b>SUSHI BA</b>	01 42 93 11 30
99 rue des Dames	
<b>SUSHI KEN</b>	01 45 74 41 02
12 rue des Acacias	
<b>SUSHI NAMI</b>	01 42 27 14 22
38, rue Laugier	
<b>SUSHI WADA</b>	01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe	
<b>SUSHI WEST</b>	01 42 27 50 00
1, rue Jouffroy d'Abans	
<b>SUSHI YAKITORI</b>	01 48 96 97 98
115, rue Legendre	
<b>TIB'S</b>	01 45 72 03 59
51 rue Bayen	

<b>YAMAGAWA</b>	01 43 80 17 77
70 rue Pierre Demours	
<b>YAMATO</b>	01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles	
<b>ZENZAN</b>	01 53 81 00 75
4, rue Brey	

### 18<sup>e</sup> arrondissement

<b>ASUKA</b>	01 42 55 50 91
145, rue Marcadet	
<b>CHIYODA</b>	01 42 23 11 11
112, rue Lamarck	
<b>JUN KOU KO</b>	01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs	
<b>KEIKO</b>	01 46 06 41 23
145 rue Ordener	
<b>KINTARO</b>	01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart	
<b>NAOKO</b>	01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses	
<b>SAKANA</b>	01 53 28 08 35
46 bd de Clichy	
<b>SAKURA</b>	01 42 26 08 61
143, rue Lamarck	
<b>SUSHI AKASHI</b>	01 44 90 05 68
5 rue Forest	
<b>TAKA</b>	01 42 23 74 16
1 rue Véron	
<b>TOKYO</b>	01 42 54 31 12
40 rue Custine	

### 19<sup>e</sup> arrondissement

<b>ARIGATO</b>	01 42 38 96 76
47, rue de Belleville	
<b>CACHER DELIGHT</b>	01 42 08 00 00
15 rue Henri Ribière	
<b>NAKAGAWA</b>	01 42 08 43 22
9 rue Lassus	
<b>PRÊT À CUIRE</b>	01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes	
<b>SUSHI YA</b>	01 42 02 85 82
12, rue Pradier	
<b>TIB'S</b>	01 42 45 00 45
161 rue Manin	

NOUVEAU

WASABI CHAQUE TRIMESTRE DANS VOTRE BOÎTE AUX LETTRES

Abonnement 4 numéros : 30 euros

Anciens numéros : 3 euros/numéro

Nom : .....

Adresse : .....

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°7 ☐ Je souhaite recevoir les numéros : .....

CHÈQUES À L'ORDRE DE L'ASSOCIATION COMME DES VOYAGES, 40 RUE DE MOUZAÏA 75019 PARIS





### 20<sup>e</sup> arrondissement

ASAHI	01 43 58 78 27
36 rue de Belleville	
JAPON SAKANAYA	01 44 62 73 61
351 rue des Pyrénées	
SAPPORO	01 43 73 88 70
152 bd de Charonne	
SUSHI BAR	01 42 41 28 99
153 rue de Belleville	
TAKICHI	01 47 97 03 96
7, rue du Cher	

### Boulogne-Billancourt

SANKI	01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant	

### Levallois-Perret

TOTTORI	01 47 48 98 00
29 rue André-Malraux	

### PROVINCE

### SUD

### AIX EN PROVENCE

NIJI EXPRESS	04 42 26 14 74
51 Rue d'Italie	
YAMATO	04 42 38 00 20
4, rue Lieutaud	
YOJI	04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo	
SUSHIKA	04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne	

### CANNES

FUJI CANNES	04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame	
SUSHIKAN	04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN	
TOKYO CANNES	04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby	

### CLERMONT FERRAND

MAIKO	04 73 90 79 15
65 rue du Port	
SANTOOKA	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	

### MARSEILLE

KIM DO	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	
LA VILLA	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
SHABU SHABU	04 91 54 15 00
30 rue de la Paix	
SUSHI MOTO	04 91 78 29 71
50 bd Baille	
SUSHI STREET CAFÉ	04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame	
ZEN PRADO	04 91 53 00 09
60 av. du Prado	

### MONACO

CAPOSUSHI	00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine	

FUJI MONACO	00.377.93.30.40.11
4 impasse Madonna	
MY SUSHI	00.377.93.30.40.11
2 rue des Orangers	

### MONTPELLIER

LE SUSHI BAR	04 99 77 06 06
20 rue Bernard Déléclieux	
SAKURA	04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain	

### NICE

JUN NICE	04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo	
HOME SUSHI & SASHIMI	04 93 55 37 37
3, rue de Orestis	
HOT POT	04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine	
MY SUSHI	04 93 62 16 32
18, cours Saleya	
LE ZEN	04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre	

### NIMES

O SUSHI	06 86 34 82 20
5 rue des petits souliers	

### RAMATUELLE

NIKKI BEACH	04 94 79 82 04
Route de l'Epi	

### TOULOUSE

HINODE	05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz	
JAPAN	05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe	
JAPOYAKI	05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz	
KING SUSHI	05 61 11 22 67
4, avenue de Lyon	
SHUN	05 61 99 39 20
35, rue Bacheller	
SUSHI OHISHI	05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine	
SUSHIYA	05 61 23 17 71
3 place du Peyrou	
SUSHI YAKI	05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule	

### VALENCE

IZEN	04 75 56 75 06
2 rue Pelleterie	

### OUEST

### BIARRITZ

LE SUSHI LAND	05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria	

### BIDART

YUME	05 59 22 01 02
4/6 rue Jean-Bart	

### BORDEAUX

CAFE JAPONAIS	05 56 48 68 68
22, rue St Siméon	

LE KIMONO	05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart	
LE SHOGUN	05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc	
MOSHI MOSHI	05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue	
SUSHI LOUNGE	05 56 81 59 48
31 rue du Cancera	

### CAEN

MIKA MAKI	02 31 93 32 21
2 rue des Chanoines	

### MIYAKO

13, rue St Michel	02 31 34 77 83
-------------------	----------------

### CHALLANS

OBJECTIF ZEN	02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand	

### CHARTRES

SHOGUN	02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert	

### LA ROCHELLE

FUJIYAMA	05 46 41 21 28
25 quai Gabut	

### LE HAVRE

LE PETIT TOKYO	04 76 47 83 65
1 rue Clot Bey	

### NANTES

TOKYO	02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie	

### ORLEANS

TEI	02 38 53 61 12
64, rue Turcies	

### QUIMPER

ABALONE SUSHI	02 98 64 38 91
17 Halles St François	

### RENNES

FUJI	02.99.38.12.00
8, rue Derval	
Contour de St Germain	

### ROUEN

SUSHI BAR	02.35.62.53.27
centre commercial de Rouen	

### SEIGNOSSE

BOEL EAT CAFE	05 58 43 15 06
45 av. du Penon	

### SOUSTONS

SUSHI NORI	06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945	

### EST

### ANNECY

O SUSHI	04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon	

### CHAMBERY

YAMAMO	04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose	

### GRENOBLE

SAPPORO	04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures	
TOKYO	04 76 47 83 65
1, rue du Clot Bey	

### LYON

CHEZ FYFY	04 78 42 76 02
65 rue des Marronniers	
GOMAN ETSU	04 78 39 31 91
11 rue Lanterne	
MATSURI	04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie	
NOBORU	04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain	
SOLEIL LEVANT	04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi	
SUSHIDO	04 78 52 70 35
169 rue Cuvier	
SUSHI KING	04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu	
TEPPANYAKI	04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland	
TOKYO	03 20 12 98 88
55 rue Nationale	
CHEZ TERRA	04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin	

### SAINT ETIENNE

KYOTO	04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre	

### METZ

OSAKA METZ	03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges	

### MULHOUSE

TOKYO MULHOUSE	03 89 54 11 18
102 rue de Bale	

### REIMS

MATSURI SUSHI	03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle	
TOKYO SARL	03 26 85 93 46
61, place d'Erlon	

### STRASBOURG

FUJIYAMA	06 19 60 02 12
19 rue des veaux	
MIKADO	03 88 21 07 20
11 quai Turckheim	
MOOZE	03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune	
SUSHI	03 88 14 05 13
22 rue du renard Prechant	

### VITTEL

LE COMPTOIR	03 29 08 90 83
294 rue de Verdun	

### NORD

### LILLE

JOMON	03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine	



# YAKITORI SUSHI CHO

Restaurant Japonais

Sushi Bar

Spécialités de Yakitori

*cuisson traditionnelle au feu de bois*



- Nouvelle carte Automne-Hiver -







アサヒビール

PURE BEER JAPAN STYLE\* □ #†

Bière N°1 au Japon  
[www.asahibeer.co.uk](http://www.asahibeer.co.uk)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

\* Bière Pure Tradition Japonaise † Pure et Vivante \*\* Asahi Bière